GRILJERA

NL

DE

Design and Quality
IKEA of Sweden

Zie de laatste pagina van deze handleiding voor de volledige lijst van door IKEA aangewezen Geautoriseerde servicecentra en de bijbehorende telefoonnummers.

Die vollständige Liste aller autorisierten IKEA Kundendienste sowie die zugehörigen Telefonnummern finden Sie auf der letzten Seite in diesem Handbuch.

NEDERLANDS 4
DEUTSCH 34

Inhoud

Veiligheidsinformatie	**4**	**Technische gegevens**	**21**
Productbeschrijving	**8**	**Installatie**	**23**
Bedieningspaneel	**9**	**Elektrische aansluiting**	**29**
Dagelijks gebruik	**11**	**Bescherming van het milieu**	**30**
Reiniging en onderhoud	**17**	**IKEA GARANTIE**	**31**
Wat moet u doen als...	**19**		

Veiligheidsinformatie

Uw eigen veiligheid en die van anderen is zeer belangrijk.
Deze handleiding en het apparaat zelf zijn voorzien van belangrijke veiligheidsaanwijzingen, die te allen tijde moeten worden gelezen en opgevolgd.

⚠ Dit is het waarschuwingssymbool waarmee mogelijke risico's voor de gebruiker en voor anderen worden aangegeven.
Alle veiligheidswaarschuwingen worden voorafgegaan door het gevarensymbool en door de volgende termen:

⚠ **GEVAAR!** Duidt op een gevaarlijke situatie die tot ernstig letsel zal leiden.

⚠ **WAARSCHUWING!** Duidt op een gevaarlijke situatie die, indien deze niet wordt vermeden, tot ernstig letsel kan leiden. Alle veiligheidswaarschuwingen geven specifieke details van het mogelijke risico dat aanwezig is en geven aan hoe het risico op letsel, schade en elektrische schokken voortvloeiend uit het onjuiste gebruik van het apparaat beperkt kan worden. Houd u strikt aan de volgende instructies:

- Draag beschermende handschoenen bij het uitpakken en installeren.
- Het apparaat moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u installatiewerkzaamheden uitvoert.
- Installatie en onderhoud moeten worden uitgevoerd door een gespecialiseerd monteur, volgens de instructies van de fabrikant en in overeenstemming met de plaatselijke veiligheidsvoorschriften. Repareer of vervang geen enkel onderdeel van het apparaat, behalve als dit expliciet aangegeven wordt in het gebruikshandleiding.
- Vervangingen van de voedingskabel moeten worden uitgevoerd door erkende technici. Neem contact op met erkende servicecentra.
- De aarding van het apparaat is wettelijk verplicht.
- De voedingskabel van het apparaat moet lang genoeg zijn om het apparaat vanuit de inbouwpositie in het meubel te kunnen aansluiten op het stopcontact van de netvoeding.

Bewaar of gebruik geen benzine

of andere brandbare gassen en vloeistoffen in de buurt van dit apparaat.
Wat te doen als u gas ruikt:
- Probeer geen enkel apparaat aan te zetten.
- Raak geen elektriciteitsschakelaar aan.
- Gebruik geen telefoon in uw gebouw.
- Bel onmiddellijk de gasleverancier met de telefoon van een buur. Volg de instructies van de gasleverancier.
- Als u uw gasleverancier niet kunt bereiken, bel dan de brandweer.
- Installatie en onderhoud moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerd installateur, onderhoudsbedrijf of de gasleverancier.
- Gebruik het apparaat alleen in goed geventileerde ruimtes.
- De elektriciteits- en gasaansluitingen moeten voldoen aan de lokale regelgeving.
- Zorg bij de installatie van het apparaat voor een meerpolige stroomonderbreker met een contactscheiding (minstens 3 mm) in alle polen voor een volledige onderbreking volgens overspanningscategorie III en die ingebouwd moeten zijn in de vaste bedrading, in overeenstemming met de nationale regelgeving voor bedrading.
- Gebruik voor de aansluiting geen meervoudige contactdozen of verlengsnoeren.
- Trek niet aan de voedingskabel om de stekker uit het stopcontact te halen.
- Als de installatie voltooid is, mogen de elektrische onderdelen niet meer toegankelijk zijn voor de gebruiker.
- Als het oppervlak van de inductiekookplaat is gebarsten, mag de kookplaat niet worden gebruikt en moet het apparaat worden uitgeschakeld om elektrische schokken te voorkomen (alleen voor modellen met inductiefunctie).
- Gebruik alleen flexibele of harde metalen slangen voor de gasaansluiting.
- Raak het apparaat niet aan met vochtige lichaamsdelen en gebruik het niet op blote voeten.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en alleen voor het bereiden van voedsel. Elk ander gebruik is verboden (bijv. het verwarmen van kamers). De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor schade die het gevolg is van oneigenlijk gebruik of een foute instelling van de bedieningsknoppen.
- Bij het gebruik van een apparaat op gas wordt hitte en vocht in de ruimte geproduceerd. Zorg dat de ruimte goed geventileerd is of installeer een afzuigkap met een uitlaatleiding.

- Huisdieren moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden.
- Bij langdurig gebruik is wellicht extra ventilatie nodig (een venster openen of de snelheid van de afzuigkap verhogen).
- Zorg na gebruik dat de knoppen in de uit-stand staan en sluit de hoofdgaskraan of de kraan van de gasfles.
- Oververhit vet of oververhitte olie vat gemakkelijk vlam. Blijf steeds waakzaam bij het bereiden van voedsel dat rijk is aan vet, olie of alcohol (bijv. rum, cognac, wijn).
- Onbewaakt bereiden op een kookfornuis met vet of olie kan gevaarlijk zijn en kan brand veroorzaken. Probeer een brand NOOIT te blussen met water, maar zet het apparaat uit en bedek de vlam met bijv. een deksel of een branddeken.

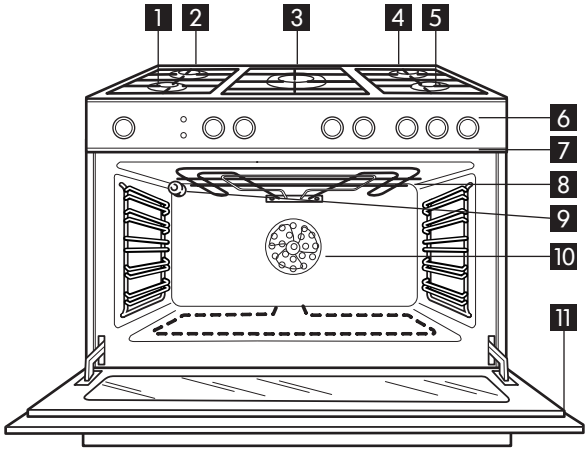
Brandgevaar: bewaar geen items op het kookoppervlak.

- Houd het verpakkingsmateriaal buiten het bereik van kinderen.
- Wacht tot het kookfornuis is afgekoeld voordat u het reinigt of onderhoudt.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis, indien ze onder supervisie staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de desbetreffende gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Zonder supervisie mogen kinderen het apparaat niet reinigen of onderhoud voor gebruikers uitvoeren.
- De toegankelijke onderdelen kunnen zeer heet worden tijdens het gebruik. Kinderen moeten op afstand worden gehouden en onder toezicht staan, zodat ze niet spelen met het apparaat.
- Het apparaat en alle toegankelijke delen worden heet tijdens het gebruik. Wees voorzichtig dat u de verwarmingselementen niet aanraakt. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder supervisie staan.
- Raak de verwarmingselementen of de binnenkant van de oven tijdens en na het gebruik niet aan, omdat dit letsel kan veroorzaken. Vermijd contact met doeken of andere brandbaar materiaal tot alle onderdelen van het apparaat voldoende zijn afgekoeld.
- Open de deur van het apparaat na afloop van de bereiding voorzichtig, en laat de warme lucht of de damp geleidelijk ontsnappen voordat u het gerecht uit de oven haalt. Als de deur van het apparaat gesloten is, komt de warme lucht naar buiten door de opening boven het bedieningspaneel. Blokkeer de

ventilatieopeningen nooit.
- Gebruik ovenhandschoenen om schalen en accessoires uit de oven te halen, en let erop dat u de verwarmingselementen niet aanraakt.
- Plaats geen ontvlambare materialen in of in de buurt van het apparaat: er kan brand uitbreken als het apparaat per ongeluk wordt ingeschakeld.
- Verwarm of bereid geen voedsel in gesloten potten of blikken in het apparaat. De druk in het blik of de pot kan door de warmte hoog oplopen, waardoor het explodeert en het apparaat beschadigt.
- Gebruik geen schalen of houders van synthetisch materiaal.
- Oververhit vet of oververhitte olie vat gemakkelijk vlam. Houd de bereiding van gerechten met veel vet of olie in de gaten.
- Laat het apparaat nooit onbewaakt achter tijdens het bereiden van gerechten.
- Als er bij de bereiding alcoholische dranken (bijv. rum, cognac, wijn) worden gebruikt, bedenk dan dat alcohol op hoge temperatuur verdampt. De alcoholdamp kan vlam vatten wanneer deze in contact komt met het elektrische verwarmingselement.
- Gebruik nooit stoomreinigers.
- Raak de oven niet aan tijdens de pyrolysecyclus. Houd kinderen uit de buurt van de oven tijdens de pyrolysecyclus (alleen voor ovens met een pyrolysefunctie).
- Gebruik geen harde schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de ovendeur te reinigen. Deze kunnen immers het oppervlak beschadigen, wat ertoe kan leiden dat het glas barst.
- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voor u de lamp vervangt. Zo voorkomt u eventuele elektrische schokken.
- Dit product is niet bedoeld om buitenshuis te worden geïnstalleerd en gebruikt. Houd deze instructies bij.

Afvalverwerking van huishoudelijke apparaten
- Dit apparaat is vervaardigd van recyclebaar of herbruikbaar materiaal. Dank het apparaat af in overeenstemming met plaatselijke milieuvoorschriften voor afvalverwerking. Snij de voedingskabel door voordat u het apparaat afdankt.
- Voor meer informatie over behandeling, terugwinning en recycling van dit apparaat kunt u contact opnemen met uw plaatselijke instantie, de vuilnisophaaldienst of de winkel waar u dit product hebt gekocht.

Productbeschrijving



Kookplaat

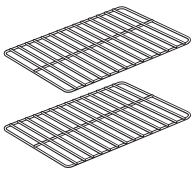
1 Snelle brander
2 Halfsnelle brander
3 Brander met drie ringen
4 Halfsnelle brander
5 Hulpbrander

Oven

6 Bedieningspaneel
7 Ventilatieopening
8 Grillelement
9 Ovenlampje achter
10 Ovenventilator
11 Ovendeur

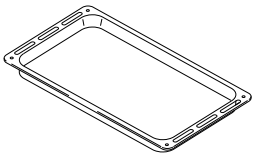
Accessoires

Roosters



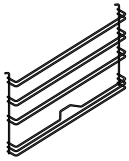
2x

Opvangbak



1x

Zijroosters

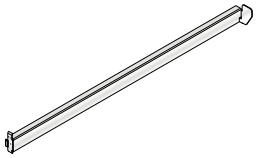


2x

Adapter voor wok

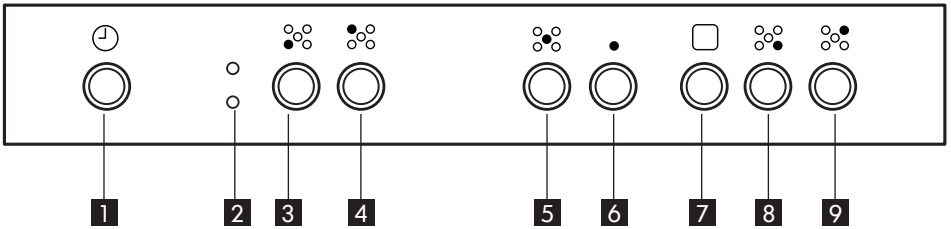
1x

Telescopische geleider



4x

Bedieningspaneel



Bediening oven

1 Programmeerknop bereidingstijd
6 Thermostaatknop
2 Geel thermostaatlampje
Rood lampje oventemp.
7 Functieknop

Bediening kookplaat

3 Regelknop brander linksvoor*
4 Regelknop brander linksachter*
5 Regelknop brander midden*
8 Regelknop brander rechtsvoor*
9 Regelknop brander rechtsachter*

* De bedieningsknoppen van de kookplaat zijn niet onderling verwisselbaar.
Na reiniging of onderhoud moeten ze weer op hun oorspronkelijke plaats worden aangebracht

De oven inschakelen

- Draai de functieknop op de gewenste functie. Het rode ovenlampje gaat branden.
- Draai de thermostaatknop naar rechts op de gewenste temperatuur. Het oranje thermostaatlampje gaat branden en gaat uit als de geselecteerde temperatuur bereikt is. Draai de knoppen aan het einde van de bereidingstijd op ●.

Programmeerknop bereidingstijd

Om de bereidingstijd in te stellen, nadat u de gewenste bereidingsfunctie hebt gekozen, de rechterknop rechtsom draaien en dan weer terug in de tegengestelde richting op de gewenste bereidingstijd.
Deze keuzeknop kan gebruikt worden om een bereidingstijd in te stellen tussen 1 en 55 minuten.

De kookplaat gebruiken

De gasbranders gebruiken

De volgende symbolen staan naast elke knop op het voorpaneel:

Volledig cirkel	●	**Kraan dicht**
Grote vlam		**Max. geopend**
Kleine vlam		**Min. geopend**

De minimale stand is wanneer de knop volledig linksom is gedraaid. Alle bedrijfsstanden moeten worden gekozen tussen de min. en max. stand en nooit tussen max. en uit.

Automatische elektrische ontsteking

Om één van de branders aan te steken, drukt u op de knop die overeenkomt met de brander en draait u deze knop linksom naar Max. Houd de knop ingedrukt om de brander automatisch aan te steken. Bij een stroomonderbreking of als er geen stroom is, kan de brander ook worden aangestoken met een lucifer.

Veiligheidsklep

Ga zoals hierboven te werk om de branders aan te steken. Wanneer alle knoppen naar de geopende stand zijn gedraaid, moeten ze ongeveer 10 seconden ingedrukt worden gehouden.
Als de vlam van de brander om een of andere reden dooft, wordt de veiligheidsklep automatisch ingeschakeld, zodat de gastoevoer naar de betreffende brander wordt uitgeschakeld.

Dagelijks gebruik

Ovenfuncties		Beschrijving functie
0	**Oven UIT**	-
	GRILLEN MET VENTILATOR	Voor het grillen van grote stukken vlees (rosbief, braadstuk, rollades). Tijdens het bereiden moet de ovendeur gesloten blijven. Bij de bereiding van vlees wordt aanbevolen wat water in de opvangbak te gieten, die op de eerste of tweede steunhoogte geplaatst kan worden. Dit is om rookvorming en vetspatten zoveel mogelijk te voorkomen. Het is raadzaam het vlees tijdens de bereiding regelmatig om te draaien.
	GRILL	Om biefstukken, kebabs en saucijzen te grillen, om gegratineerde groenten te bereiden en brood te roosteren. Verwarm de oven gedurende 3 - 5 min. voor. Aanbevolen wordt de 4e steunhoogte te gebruiken voor de bereiding. Tijdens de bereiding moet de deur van de oven dicht blijven. Giet, bij de bereiding van vlees, wat water in de opvangbak (op de 3e steunhoogte) om de rook en vetspetters te beperken.
	HETELUCHT	Voor het gelijktijdig bereiden van verschillende gerechten op maximaal twee steunhoogtes die dezelfde bereidingstemperatuur hebben (bijv. vis, groente, taarten). Met deze functie worden er geen geuren van het ene naar het andere gerecht overgebracht. Geadviseerd wordt om het tweede niveau te gebruiken voor bereidingen op één steunhoogte. Gebruik het eerste en derde niveau voor bereidingen op twee bakplaten. De oven voorverwarmen op de gewenste temperatuur en het gerecht in de oven plaatsen zodra wordt aangegeven dat de ingestelde temperatuur is bereikt.
	ONDERWARMTE MET VENTILATOR	Voor het afbakken van erg vloeibare gerechten en voor een krokante en goudbruine bodem. Ook handig om sauzen in te dikken. Geadviseerd wordt het voedsel op de tweede bereidingshoogte te plaatsen. Verwarm de oven voor.
	CONVECTIEBAKKEN	Voor het bereiden van taarten met een vloeibare vulling (hartig of zoet) op één steunhoogte. Aanbevolen wordt om tijdens de bereiding de gerechten van plaats te veranderen op de plaat om een gelijkmatiger bakresultaat te bereiken.

Ovenfuncties		Beschrijving functie
	CONVECTIE	Deze functie is geschikt voor het bereiden van elk soort gerecht op één steunhoogte. De oven voorverwarmen op de gewenste temperatuur en het gerecht in de oven plaatsen zodra wordt aangegeven dat de ingestelde temperatuur is bereikt. Het wordt geadviseerd de tweede steunhoogte te gebruiken voor de bereiding.
	SPECIALE FUNCTIES	
	ONTDOOIEN	Voor het versnellen van het ontdooien van voedsel. Plaats het voedsel op de middelste steunhoogte. Laat het voedsel in de verpakking zitten zodat het niet uitdroogt. Zet de thermostaatknop op 0.
	WARMHOUDEN	Voor het warm en krokant houden van zojuist bereide gerechten (b.v. vlees, gefrituurde gerechten, ovenschotels). Plaats het voedsel op de middelste steunhoogte. Zet de thermostaatknop op 50-75°C.
	ECO HETE LUCHT	Voor het bereiden van gevulde braadstukken en stukken vlees op één steunhoogte. Deze functie maakt gebruik van voorzichtige ventilatie, waardoor het voedsel niet te veel uitdroogt. Om de energie maximaal te benutten wordt geadviseerd om de deur niet te openen tijdens de bereiding. Aanbevolen wordt de derde steunhoogte te gebruiken. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden.
	VERLICHTING	Inschakeling van het ovenlampje.

Advies en tips voor gebruik

Cake en brood:

- Verwarm de oven minstens 15 minuten voor voordat u brood of cakes begint te bakken.
- Open de deur niet tijdens het bereiden, de koude lucht zou er immers voor zorgen dat de gist niet meer rijst.
- Wanneer de cake is gebakken, schakelt u de oven uit en laat u de cake er nog ongeveer 10 minuten in staan.
- Gebruik de geëmailleerde ovenplaat of opvangbak, die bij de oven zijn geleverd, niet om cakes in te bakken.
- Hoe weet u wanneer de cake gaar is? Prik ongeveer 5 minuten voor het einde van de bereidingstijd met een prikker of spies in het hoogste deel van de cake. Als de prikker er droog uitkomt, is de cake klaar.
- En wat als de cake invalt? Gebruik de volgende keer minder vloeistof of verlaag de temperatuur met 10°C.
- Als de cake te droog is: maak wat kleine gaatjes met een tandenstoker en giet er enkele druppels vruchtensap of alcohol in. Zet de temperatuur de volgende keer 10°C hoger of stel een kortere bereidingstijd in.
- Als de cake bovenaan te bruin is: zet de cake de volgende keer op een lagere steunhoogte, bak de cake op een lagere temperatuur en langer.
- Als de bovenkant van de cake verbrand is: verwijder de verbrande laag en bedek de cake met suiker of decoreer de cake met room, jam, banketbakkersroom enz.
- Als de cake onderaan te bruin is: zet de cake de volgende keer op een hogere steunhoogte en bak de cake op een lagere temperatuur.
- Als de cake of het brood mooi gebakken is aan de buitenkant maar niet gaar is binnenin: gebruik de volgende keer minder vloeistof, bak op een lagere temperatuur en langer.
- Als de cake niet uit de bakvorm komt: schuif een mes rond de randen, leg een vochtige doek over de cake en draai de bakvorm ondersteboven.
  Vet de bakvorm de volgende keer goed in en besprenkel met bloem of broodkruim.
- Als de koekjes niet van de bakplaat af komen: zet de bakplaat even terug in de oven en haal de koekjes eraf voor ze afkoelen. Gebruik de volgende keer een vel bakpapier om dit te voorkomen.

Vlees

- Als meer dan 40 minuten nodig is om vlees te bereiden, zet de oven dan 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uit, om gebruik te maken van de restwarmte (energie besparen).
- Uw braadstuk zal sappiger zijn als het in een gesloten pan wordt bereid; het zal knapperiger zijn als het zonder deksel wordt bereid.
- Normaal is er voor wit vlees, gevogelte en vis een gemiddelde temperatuur nodig (minder dan 200°C).
- Om rood vlees "saignant" te bakken, is een hoge temperatuur (meer dan 200°C) en een korte bereidingstijd nodig.
- Als u een smakelijk braakstuk wenst, moet u het vlees invetten en kruiden.
- Als uw braadstuk hard is: laat het vlees de volgende keer langer rijpen.
- Als uw braadstuk boven- of onderaan te hard gebakken is: zet het braadstuk de volgende keer op een hogere of lagere steunhoogte, verlaag de temperatuur en laat langer bakken.

- Is uw braadstuk niet gaar? Snijd het in plakken, schik de plakken op een bakplaat met de vleesjus en laat verder bakken.

Grillen

- Vet het voedsel in met weinig bakvet en kruiden voor u het grilt.
- Gebruik steeds de opvangbak om jus op te vangen die van het vlees af druipt tijdens het grillen.
- Vul de opvangbak steeds met wat water. Het water voorkomt dat het vet verbrandt en onaangename geuren en rook verspreidt. Voeg wat meer water toe tijdens de bereiding, aangezien het verdampt.
- Draai het voedsel halverwege de bereiding om.
- Als u vet gevogelte (gans) bereidt, doorprik dan het vel zodat het vet eraf kan lopen.

Voorverwarmen

Verwarm de oven indien nodig voor op 180°C met de functie Hetelucht. Dit is de snelste manier om de oven voor te verwarmen.
Verwijder alle bakplaten en roosters voordat u de voorverwarmingscyclus start. Zo bespaart u energie en wordt de oven sneller voorverwarmd.

Tabellen Bereiden - Bakken

Gerecht	Functie	Gewicht kg	Stand van de steunhoogte in de oven vanaf de bodem	Bereiden via natuurlijke convectie		Bereiden via heteluchtconvectie (met ventilator)	
				Temperatuur in °C	Bereidingstijd in minuten	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in minuten
VLEES							
Gebraden kalfsvlees		1	2	220-225	100-120	190	100-120
Rosbief		1	1	220-225	40-50	190	40-50
Gebraden varkensvlees		1	2	220-225	100-120	190	100-120
Gebraden lamsvlees		1	1	220-225	100-120	190	100-120
WILD							
Gebraden haas		1	2	200-Max.	50-60	200-Max.	50
Gebraden fazant		1	2	200-Max.	60-70	200-Max.	60
Gebraden patrijs		1	2	200-Max.	50-60	200-Max.	50
GEVOGELTE							
Gebraden kip		1	2	220-225	80-90	190	70-80
Gebraden kalkoen		1	2	220-225	100-120	190	90-110
Gebraden eend		1	2	220-225	90-110	190	80-100
VIS							
Gebraden vis		1	2	200	30-35	170-190	25-30
Stoofschotel met vis		1	2	175	20-25	160-170	15-20
OVENSCHOTEL MET PASTA							
Lasagne		2,5	1	210-225	60-75	225-Max.	30-40
Cannelloni		2,5	1	210-225	60-75	225-Max.	30-40
PIZZA		1	2	225-Max.	25-30	225-Max.	20-25
BROOD		1	2	225-Max.	20-25	220	20
GEBAK							
Koekjes algemeen			2	190	15	170-190	15
Kruimeldeeg			2	200	20	190-200	20
Cake		0,8	2	200	40-45	190-200	40-45

Gerecht	Functie	Gewicht kg	Stand van de steunhoogte in de oven vanaf de bodem	Bereiden via natuurlijke convectie		Bereiden via heteluchtconvectie (met ventilator)	
				Temperatuur in °C	Bereidingstijd in minuten	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in minuten
CAKES							
Laagjescake		0,8	2	190	52	170-190	45
Fruitcake		0,8	2	200	65	190-200	65
Chocoladetaart		0,8	2	200	45	190-200	45

De waarden in de tabellen (temperatuur en bereidingstijden) zijn bij benadering en kunnen variëren naargelang van ieders kookgewoontes. Deze tabel geeft alleen de bereidingstijden op één steunhoogte. Als u voedsel bereidt met een oven met ventilator en meer dan één steunhoogte gebruikt (waarbij de roosters op de eerste en derde of tweede en vierde steunhoogte zijn geplaatst) zal de bereidingstijd 5 tot 10 minuten langer zijn.

Grilltabellen

Gerecht	Functie	Gewicht kg	Stand van de steunhoogte in de oven vanaf de bodem	Bereiden via natuurlijke convectie			Bereiden via heteluchtconvectie (met ventilator)		
				Temperatuur in °C	Bereidingstijd in minuten		Temperatuur in °C	Bereidingstijd in minuten	
					1e zijde	2e zijde		1e zijde	2e zijde
VLEES									
Karbonade		0,50	3	225-Max.	12-15	12-15	200	15	10
Biefstuk		0,15	3	200-225	5	5	=	=	=
Halve kip (elke helft 0,5 kg)		1	2	225	20	20	=	=	=
VIS									
Forel		0,42	3	225-Max.	=	=	200	10	10
Tong		0,20	3	225-Max.	=	=	200	7	7
BROOD									
Toast			3	225-Max.	2-3	2-3	200	2-3	2-3

De waarden in de tabellen (temperatuur en bereidingstijden) zijn bij benadering en kunnen variëren naargelang van ieders kookgewoontes. Vooral de temperaturen en bereidingstijden om vlees te grillen zijn in grote mate afhankelijk van de dikte van het vlees en van uw persoonlijke smaak.

Reiniging en onderhoud

⚠ **WAARSCHUWING!**
- Gebruik nooit stoomreinigers.
- Maak het apparaat schoon als het afgekoeld is.
- Koppel het apparaat los van de netvoeding.

Koppel het apparaat los van de netvoeding voordat u het reinigt.
- Reinig met een doek die bevochtigd is met water met zeep of verdund vloeibaar afwasmiddel.
- Gebruik geen schurende of bijtende producten, producten met chloor of schuursponsjes.
- Gebruik geen brandbare producten.
- Laat zure of alkaline stoffen zoals azijn, zout, citroensap, enz. niet op de kookplaat achter.
- Draag beschermende handschoenen.

Roestvrijstalen oppervlak
- Reinig met een specifiek commercieel product.

De branders reinigen

Om de branders te reinigen, heft u ze omhoog uit de houders (Fig. 1 en 2) en legt u ze ongeveer 10 minuten in een oplossing van heet water en niet-schurend afwasmiddel. Droog de branders voorzichtig na het reinigen en wassen.

Zorg dat de openingen nooit zijn geblokkeerd. Het is raadzaam dit minstens wekelijks of wanneer nodig uit te voeren.

Zorg dat de branders weer goed worden geplaatst, draai ze zachtjes zodat de vier sectoren onder de kap van de brander vastklikken in de houder van de verstuiver (als de brander perfect in het midden staat, gaat de brander wat omlaag en wordt dan op zijn plaats vergrendeld).

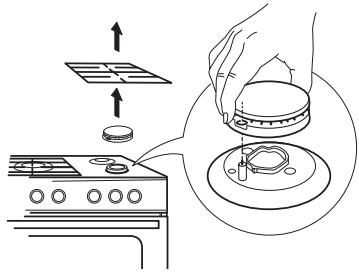


Fig. 1

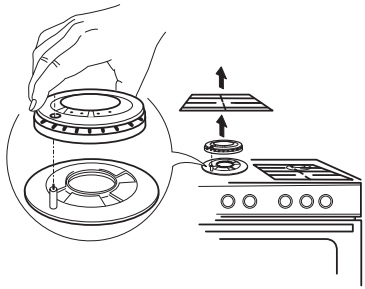


Fig. 2

Onderhoud van het rooster
- Reinig de roosters met een spons en afwasmiddel wanneer ze vuil zijn.
- De roosters veranderen van kleur in de buurt van de branders. Dit is perfect normaal en komt door de hoge temperaturen die worden bereikt tijdens het bereiden.

Reinigen van de oven
- Laat de oven na het bereiden afkoelen en maak hem schoon om de ophoping van aangekoekte voedselresten te voorkomen.
- Gebruik voor hardnekkig vuil een specifieke ovenreiniger en volg de instructies op de verpakking.
- Maak de buitenkant van de oven schoon met een spons en lauw water.
- Gebruik geen schuurmiddelen of schuursponsjes.
- Maak het glas van de deur schoon met

een vloeibaar reinigingsmiddel.
- Was de accessoires in de gootsteen, gebruik hiervoor ovenreiniger.

Verwijderen van de dragers van de ovenroosters
- Binnenkant: de dragers van de ovenroosters kunnen worden verwijderd om ze makkelijk te reinigen. Verwijder hiervoor alle roosters en klik de dragers aan de zijkant eraf (Fig. 3).
- Om de roosters aan de zijkant beter te kunnen reinigen, kunt u ze als volgt verwijderen:

1. Duw met een vinger op de laatste gleuf om het rooster uit de houder te halen.
2. Til het rooster omhoog en haal het eruit. Ga in omgekeerde volgorde te werk om ze weer op hun plaats te bevestigen.

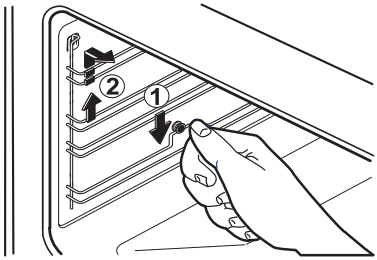
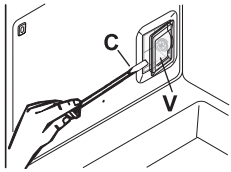


Fig. 3

Vervangen van het lampje:
1. Ontkoppel de stekker van de oven.
2. Trek de roosters aan de zijkant eruit zoals beschreven. Verwijder dan de glazen beschermkap (V) uit de lampfitting, hef deze omhoog met een schroevendraaier (C) tussen de kap en de ovenwand geplaatst en vervang de lamp. Plaats de accessoires terug in omgekeerde volgorde.

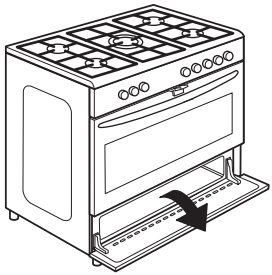


3. Vervang het lampje (zie opmerking).
4. Plaats de kap van de lamp terug.
5. Sluit de stekker van de oven weer aan.

OPMERKING: gebruik alleen lampjes van 15 W 230 V, type E-14, T300°C, verkrijgbaar in ons erkend servicecentrum.

BELANGRIJK: gebruik de oven niet zonder dat de kap van de lamp weer is geplaatst.

Lade



Leg geen brandbaar materiaal of kunststof kookgerei in de lade (onder de oven).

Wat moet u doen als...

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
Het apparaat werkt niet	Het stopcontact en het apparaat zijn niet elektrisch aangesloten	Sluit het product aan op het stopcontact
De oven werkt niet	Het stopcontact en het apparaat zijn niet elektrisch aangesloten	Sluit het product aan op het stopcontact
	De functieknop staat op 0	Draai de functieknop en selecteer een bereidingsfunctie
	De functieknop staat op	Draai de functieknop en selecteer een bereidingsfunctie.
De brander werkt niet	Het stopcontact en het apparaat zijn niet elektrisch aangesloten	Sluit het product aan op het stopcontact
	De gasleiding is dicht	Open de gasleiding of de gasfles
	De openingen van de brander zijn afgedicht of vuil	Reinig de brander (Zie de paragraaf "Reinigen en onderhoud")
	De brander is verkeerd geplaatst na het reinigen	Plaats de brander correct na het reinigen (Zie de paragraaf "Reinigen en onderhoud")
	De kap van de brander is verkeerd geplaatst na het reinigen	Plaats de kap van de brander correct na het reinigen (Zie de paragraaf "Reinigen en onderhoud")
De brander blijft niet in werking	De ontsteking wordt te snel uitgevoerd	Herhaal de ontsteking, draai de knop naar het symbool voor de kleine vlam

Vooraleer contact op te nemen met het erkende servicecentrum

1. Kijk of u het probleem zelf kunt oplossen (zie de tabel "Wat te doen als...").
2. Schakel het apparaat uit en in, om te controleren of het probleem is verdwenen.

Als na het uitvoeren van deze controles de storing nog steeds aanwezig is, neem dan contact op met een erkend servicecentrum van IKEA.

Vermeld altijd:

- het type storing;
- exact type en model van de oven;
- het nummer van het erkend servicecentrum (het nummer na het woord "Service" op het typeplaatje) op de achterkant van het product;

- uw volledige adres;
- uw telefoonnummer.

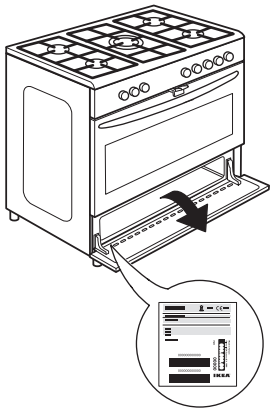
Neem contact op met een erkend servicecentrum van IKEA voor reparaties.
Het niet naleven van deze instructies kan nadelige gevolgen hebben voor de veiligheid en de kwaliteit van het apparaat.

Technische gegevens

Type product	Vrijstaand kookfornuis
Afmetingen Breedte mm	900
Hoogte mm	905-975
Diepte mm	600
Aantal ovenfuncties	8
Oppervlak van de grootste bakplaat cm^2	1590
Bovenste verwarmingselement W	1400
Onderste verwarmingselement W	1560
Grillelement W	2000
Verwarmingselement ventilator W	2755
Koelventilator W	20
Ovenlampje W	15
Vermogen ovenventilator W	20
Totaal nominaal vermogen W	2820
Productfiche overeenkomstig richtlijn gedelegeerd door de Commissie (EU) nr. 65/2014.	
Naam of handelsbenaming leverancier	IKEA
Modelidentificatie	GRILJERA 60316803, GRILJERA 80316802
Energiezuinigheidsindex	104
Energiezuinigheidsklasse (laagste verbruik)	A
Energieverbruik Conventionele functie (bij een standaard belasting en boven- + onderverwarming)" in kWh/cyclus	1,30
Energieverbruik Met functie Ventilator hetelucht (bij een standaard belasting en hetelucht)" in kWh/cyclus	0,95
Aantal ovenruimtes	1
Aanvullende productgegevens overeenkomstig richtlijn van de Commissie (EU) nr. 66/2014.	
Productgewicht kg	74
Warmtebron oven	Elektrisch

Bruikbaar volume Gemeten met eventuele zijroostres en katalytische panelen verwijderd l	86
Bron kookplaat	Gas
Aantal gasbranders	5
Energiezuinigheid voor 1e brander - linksvoor 3,0 kW	58,0
Energiezuinigheid voor 2e brander - linksachter 1,8 kW	59,0
Energiezuinigheid voor 3e brander - midden 3,8 kW	52,0
Energiezuinigheid voor 4e brander - rechtsvoor 1,0 kW	niet vereist
Energiezuinigheid voor 5e brander - rechtsachter 1,8 kW	59,0
Energiezuinigheid voor kookplaat op gas	57,0

De technische informatie staat op het typeplaatje aan de binnenkant van de lade van het apparaat en op het energielabel.



Installatie

Dit apparaat is van Klasse 1 (vrijstaand apparaat).
Controleer na het uitpakken van het product of het tijdens het transport geen beschadigingen heeft opgelopen en of de ovendeur goed sluit. Mochten er problemen zijn, neem dan contact op met de verdeler of met het dichtstbijzijnde erkende servicecentrum. Om eventuele schade te voorkomen wordt geadviseerd om het product pas voor de installatie van de verpakking te halen.
Dit apparaat is niet ontworpen voor installatie in een kookeiland.

De oven op het inbouwen voorbereiden
De keukenkastjes naast de oven moeten tegen hitte bestand zijn (min. 90 °C).
Voer eerst alle zaagwerkzaamheden uit voordat u de oven in het meubel plaatst, en verwijder nauwgezet alle spaanders en zaagresten.
Het onderste gedeelte van de oven mag niet meer toegankelijk zijn na de installatie.
Voor een correcte functionering van het product mag de minimale opening tussen het werkblad en de bovenkant van de oven niet geblokkeerd worden.

Algemene aanbevelingen
Voor gebruik
Verwijder de kartonnen beschermingen, transparante folie en stickers van de accessoires.
Verwijder het typeplaatje aan de binnenkant van de lade niet.
Haal de accessoires uit de oven en verwarm hem ongeveer een uur lang op 200 °C om de geur van het isolatiemateriaal en de beschermende vetlaag te verwijderen.

Tijdens gebruik
Leg geen zware voorwerpen op de deur, omdat deze de deur kunnen beschadigen.
Steun niet op de deur en hang geen voorwerpen aan de handgreep.
Bedenk de binnenkant van de oven niet met aluminiumfolie.
Giet nooit water in de binnenkant van een hete oven; hierdoor kan de lak beschadigd raken.
Schuif nooit met pannen of schalen over de bodem van de oven, omdat dit krassen op de lak kan geven.
Zorg ervoor dat de elektrische kabels van andere apparatuur niet in contact komen met hete onderdelen van de oven en niet vast komen te zitten tussen de ovendeur.
Stel de oven niet bloot aan weersinvloeden.

De voetjes installeren
Het apparaat is voorzien van 4 voetjes die kunnen worden gebruikt voor uitlijning van de hoogte met de kasten. Om ze te plaatsen, kantelt u het apparaat en schroeft u de 4 voetjes in de speciale schroefdraad in de hoeken (zie Fig. 1).

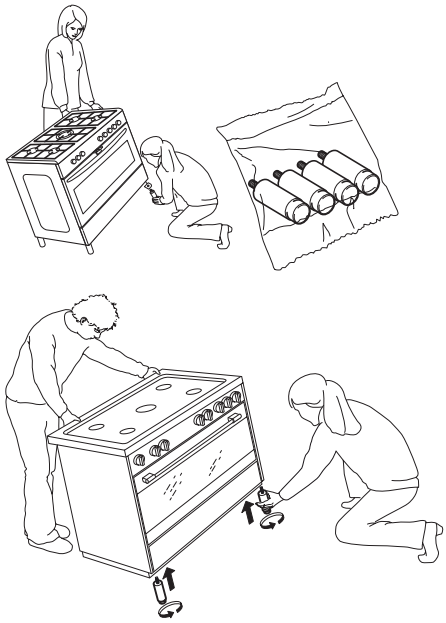


Fig. 1

Het kookfornuis aan de wand bevestigen

⚠ **WAARSCHUWING!** Het kookfornuis moet aan de wand worden bevestigd.

De accessoires voor wandbevestiging zijn niet inbegrepen omdat er voor wanden van verschillende materialen verschillende soorten bevestigingsmiddelen nodig zijn. Gebruik bevestigingssystemen die geschikt zijn voor de wanden van uw woning en het gewicht van het apparaat. Neem contact op met een gespecialiseerd verdeler voor meer informatie. Boor twee gaten in de wand, ongeveer 720 mm boven en 20 mm binnen de onderste rand van de zijden van het kookfornuis (zoals te zien in Fig. 1 positie F), zodat ze door het kookfornuis zelf worden verborgen (zie Fig. 2).

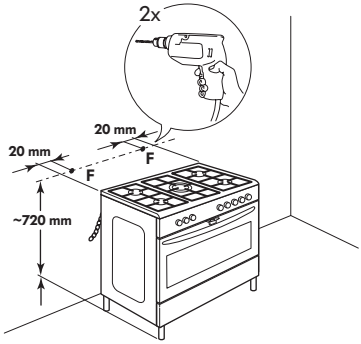


Fig. 1

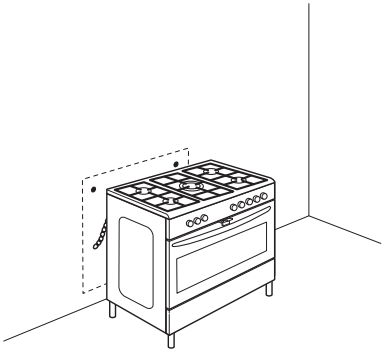


Fig. 2

Plaats de schroef haak G in gaten F (Fig. 3).

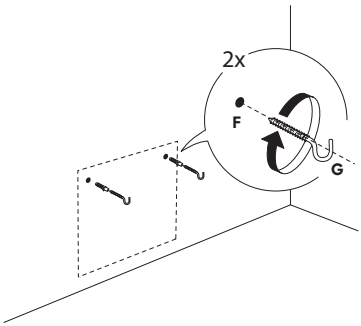


Fig. 3

Maak de ketting vast aan de haak G zoals te zien in Fig. 4 positie C.

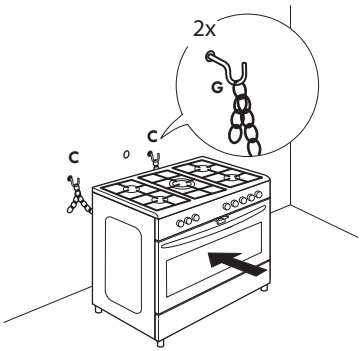


Fig. 4

TABEL VERSTUIVERS ⓘ **CATEGORIE II2E+3+**

Type gas	Type brander	Markering verstuiver	Nominaal vermogen warmte kW	Nominaal verbruik	Beperkt vermogen warmte kW	Gasdruk mbar		
						min.	nom.	max.
AARDGAS (methaan) **G20**	krachtige brander snel halfsnel hulp	135 (K) 117 (Y) 98 (Z) 75 (X)	3,80 3,00 1,80 1,00	362 l/h 286 l/h 171 l/h 95 l/h	1,60 0,80 0,60 0,40	17	20	25
AARDGAS (methaan) **G25**	krachtige brander snel halfsnel hulp	135 (K) 117 (Y) 98 (Z) 75 (X)	3,80 3,00 1,80 1,00	421 l/h 332 l/h 199 l/h 111 l/h	1,60 0,80 0,60 0,40	20	25	30
LPG (butaan) **G30**	krachtige brander snel halfsnel hulp	98 (Ø) 88 (Ø) 68 (Ø) 51 (Ø)	3,80 3,00 1,80 1,00	276 g/h 218 g/h 131 g/h 73 g/h	1,60 0,80 0,6 0,40	20	28-30	35
LPG (propaan) **G31**	krachtige brander snel halfsnel hulp	98 (Ø) 88 (Ø) 68 (Ø) 51 (Ø)	3,80 3,00 1,80 1,00	271 g/h 214 g/h 129 g/h 71 g/h	1,60 0,80 0,60 0,40	25	37	45

Type gas	Opstelling model met 5 BRANDERS	Nominaal vermogen warmte kW	Nominaal totaal verbruik	Benodigde lucht (m^3) voor de verbranding van 1 m^3 gas
G20 20 mbar	1 KB - 1 S - 2 HS - 1 HULP	11,40	1085 l/h	9,52
G25 25 mbar	1 KB - 1 S - 2 HS - 1 HULP	11,40	1262 l/h	8,19
G30 28-30 mbar	1 KB - 1 S - 2 HS - 1 HULP	11,40	829 g/h	30,94
G31 37 mbar	1 KB - 1 S - 2 HS - 1 HULP	11,40	814 g/h	23,80

VOEDING: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Gasaansluiting

⚠ **WAARSCHUWING!** Deze handeling moet door een gekwalificeerd monteur worden uitgevoerd.

Zie voor informatie over instructies voor gasaansluiting de tabel met verstuivers en de relevante "norm" voor uw land.

De gastoevoerinstallatie moet voldoen aan de lokale regelgeving.

Het apparaat moet worden aangesloten op de gastoevoerleiding of gasfles door middel van een koperen buis, stalen buis of rubberen slang volgens de lokale regelgeving.

De slang mag niet langer zijn dan 2 m.

De slang moet rechtstreeks op de uitlaataansluiting (Fig. 1) worden aangesloten, nadat eerst is gecontroleerd dat er geen verlengkabels meer zijn aangesloten op uw apparaat.

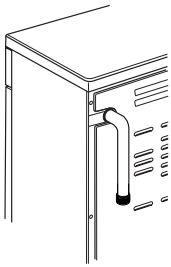


Fig. 1

ⓘ **BELANGRIJK:** als een rubberen slang wordt gebruikt, moet deze zodanig worden geïnstalleerd dat de slang niet in contact komt met hete onderdelen aan de achterkant van het apparaat of de keuken. De slang moet doorheen een gebied lopen waarbij de slang niet wordt gehinderd en in een plaats waar de volledige lengte van de slang kan worden geïnspecteerd (Fig. 2).

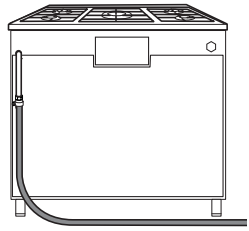


Fig. 2

Wanneer het apparaat wordt aangesloten op de gastoevoerleiding, moet met zeepsop worden gecontroleerd op gaslekken.

De rubberen slang moet worden aangesloten zoals te zien in Fig. 3, 4 en 5, overeenkomstig de toepasselijke lokale regelgeving.

ALLEEN VOOR FRANKRIJK: installeer het meegeleverde kegelvormige aansluitstuk (B) op het apparaat.

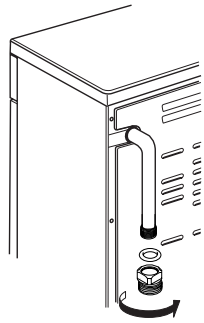


Fig. 3

De rubberen slang mag niet langer zijn dan 2 m. Het moet een standaard slang zijn en moet worden vervangen door een slang waarop de datum is gedrukt.

ⓘ **BELANGRIJK:** sluit de gaskraan voordat u onderhoud aan het apparaat uitvoert.

Meer informatie over aansluiting staat in de tabel met de verstuivers.

Aanpassingen van gasinstallatie
Aanpassingen
- Koppel het apparaat steeds los van het stopcontact voordat u enige aanpassing doet.
- Alle afdichtingen moeten worden vervangen door de monteur na enige aanpassing of regeling.
- De aanpassing van de beperkte werking (sudderen) mag alleen worden uitgevoerd met branders die werken op aardgas, terwijl bij branders die werken op LPG de schroef volledig omlaag moet worden vergrendeld (rechtsom draaien).
- "Aanpassing primaire lucht" voor gasfornuizen is niet nodig.

Kranen
Alle gaskranen zijn van het mannelijke kegelvormige type met gastoevoer in slechts één richting. Afstellen van de positie "beperkte werking" als volgt:
- Zet de brander aan en zet de knop in de stand "Beperkte werking" (kleine vlam).
- Verwijder de knop (A) van de kraan die is bevestigd door gewoon druk uit te oefenen op de stang.
- Wanneer de kraan is uitgerust met een inrichting voor vlambeveiliging, zit de stelschroef (V) boven (Fig. 4) of aan de zijkant van de steel (Fig. 5).
- Controleer dat de vlam niet dooft wanneer de knop snel van de stand "Volledig aan" naar "Beperkte werking" wordt gedraaid.

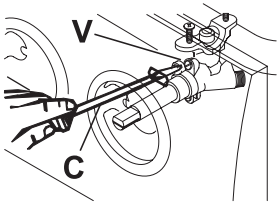


Fig. 4

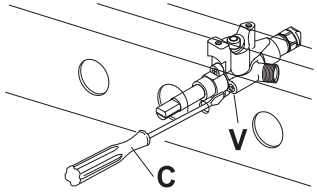
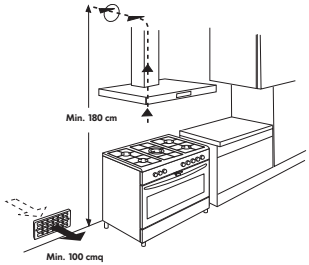


Fig. 5

Apparaten op gas
Dit apparaat is niet aangesloten op een afzuiginstallatie voor dampen. Daarom moet het worden geïnstalleerd en aangesloten overeenkomstig de huidige en lokale regelgeving voor installatie. Bijzondere aandacht moet worden besteed aan de toepasselijke normen voor ventilatie van de ruimte.

Ventilatie van de ruimte
Dit apparaat mag alleen worden geïnstalleerd en gebruikt in goed geventileerde ruimtes, overeenkomstig de huidige regelgeving, met openingen in de wanden of met speciale afvoeren waardoor natuurlijke of geforceerde ventilatie mogelijk is, zodat er permanent voldoende luchttoevoer is voor een goede verbranding en voor extractie van bedorven lucht. In het bijzonder, als alleen dit apparaat op gas in de ruimte staat, moet een afzuigkap worden geïnstalleerd boven het apparaat om de bedorven lucht op een natuurlijke en directe manier af te voeren, met een rechte verticale afvoer waarvan de lengte minstens gelijk is aan twee keer de diameter en waarvan de doorsnede minstens 100 cm^2 bedraagt.



Voor de noodzakelijke toevoer van verse lucht in de ruimte, moet een soortgelijke opening van minstens 100 cm^2 direct naar buiten toe worden voorzien op een hoogte in de buurt van de vloer, zodat er geen obstructie is aan de binnen- of buitenkant van de wand en de goede verbranding van de branders en de regelmatige extractie van bedorven lucht niet worden gehinderd, en met een hoogteverschil van minstens 180 cm met betrekking tot de uitlaatopening.
De hoeveelheid lucht die nodig is voor verbranding mag niet minder zijn dan 2 m^3/h voor elk kW vermogen (zie totaal vermogen in kW op het typeplaatje van het apparaat).
In elk ander geval, wanneer er andere apparaten in dezelfde ruimte staan, of wanneer directe natuurlijke ventilatie niet mogelijk is en indirecte natuurlijke ventilatie of gedwongen ventilatie moet worden gecreëerd, moet contact worden opgenomen met een gekwalificeerd specialist om de installatie uit te voeren en het eventuele ventilatiesysteem voor te bereiden in strikte overeenkomst met de huidige regelgeving.
Schoorsteenpijpen die reeds worden gebruikt door andere apparaten, mogen niet worden gebruikt als uitlaat voor verbrandingsproducten.

BELANGRIJK: de bekleding van de kasten moet in hittebestendig materiaal (min. 90°C) worden uitgevoerd.

Elektrische aansluiting

De elektrische aansluiting moet worden uitgevoerd overeenkomstig de huidige normen en geldende wetgeving.

Controleer het volgende voor het aansluiten:

- De stroomsterkte van het systeem en de elektrische stopcontacten is voldoende voor het maximale vermogen van het apparaat (zie gegevenslabel bevestigd aan de achterkant van het kookfornuis).
- Het stopcontact of het systeem heeft een doeltreffende massa-aansluiting overeenkomstig de huidige normen en voorschriften van de wet. Als deze normen en voorschriften niet worden nageleefd, wordt alle verantwoordelijkheid afgewezen.
- De stekker en het stopcontact of de meerpolige schakelaar moet toegankelijk zijn na installatie van het apparaat.

Bij aansluiting op het stopcontact:

- Installeer een gestandaardiseerde stekker op de stroomkabel, geschikt voor de belasting die op het gegevenslabel staat. Sluit de draden aan en zorg dat ze overeenkomen met de onderstaande beschrijving, en **denk eraan dat de massadraad langer moet zijn dan de fasedraden:**

letter L (fase) = bruine draad

letter N (neutraal) = blauwe draad

symbool ⏚ (massa) = groen/gele draad

- De voedingskabel moet worden geleid zodat geen enkel onderdeel ervan ooit een temperatuur van 75°C kan bereiken.
- Gebruik geen tussenstukken of shunts voor de aansluiting. Deze kunnen immers vals contact veroorzaken, wat kan leiden tot gevaarlijke oververhitting.

Bij rechtstreekse aansluiting op het stroomnet:

- Installeer een meerpolige schakelaar die geschikt is voor de belasting van het apparaat, met minstens 3 mm opening tussen de contacten.
- Denk eraan dat de massadraad niet mag worden onderbroken door de schakelaar.

Bescherming van het milieu

Verwerking van de verpakking

- Het verpakkingsmateriaal is 100% recyclebaar, zoals aangegeven wordt door het recyclingsymbool (♲). De diverse onderdelen van de verpakking mogen daarom niet bij het gewone huisvuil worden weggegooid, maar moeten worden afgevoerd volgens de plaatselijke voorschriften.

Afvalverwerking van het product

- Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese Richtlijn 2012/19/EU inzake Afgedankte elektrische en elektronische apparaten (AEEA).
- Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijk schadelijke gevolgen voor het milieu en de gezondheid te voorkomen, die veroorzaakt zouden kunnen worden door onjuiste verwerking van dit product als afval.

- Het symbool ▬ op het product, of op de bijbehorende documentatie geeft aan dat dit product niet moet worden behandeld als huisvuil, maar moet worden afgeleverd op een geschikt inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur.

Energiebesparing

- Verwarm de oven alleen voor als dit speciaal wordt vermeld in de bereidingstabel of in het recept.
- Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen, omdat deze de warme beter opnemen.
- Schakel de oven 10/15 minuten voor het einde van de ingestelde bereidingstijd uit. Gerechten die lang in de oven moeten staan, blijven dan nog doorgaren.
- Het kookfornuis is voorzien van branders met verschillende diameters. Gebruik kookpotten en pannen met een bodemdiameter die gelijk is aan die van de branders of net iets groter is.
- Gebruik alleen kookpotten en pannen met een vlakke bodem.

Brander	Max. diameter van pan
Krachtige brander	240 mm
Snel	220 mm
Halfsnel	180 mm
Hulp	140 mm

- Bedek de pan indien mogelijk tijdens de bereiding.
- Bereid groenten, aardappelen, enz. met een kleine hoeveelheid water om de bereidingstijd te beperken.
- Het gebruik van een snelkookpan zal het energieverbruik en de bereidingstijd nog beperken

Conformiteitsverklaring CE

- Dit apparaat is bedoeld om in aanraking te komen met voedingsmiddelen en is in overeenstemming met de richtlijn (CE) nr. 1935/2004 en is ontworpen, vervaardigd en op de markt gebracht in overeenstemming met de veiligheidsvoorschriften van de "Laagspanningsrichtlijn" 2006/95/EG (die 73/23/EEG en daaropvolgende amendementen vervangt), de beschermingsvoorschriften van de “EMC”-richtlijn 2004/108/EG en de voorschriften van de richtlijn 2009/142/EG (voorheen: EEG 90/396).

Verwijzing naar lokale regelgeving

Volgens de wet moeten alle apparaten op gas worden geïnstalleerd en aangesloten door een erkend monteur. De installatie moet worden uitgevoerd overeenkomstig de TRGI (technische regelgeving voor gasaansluiting) en/of TRF (technische regelgeving voor vloeibaar gas).
Als apparaten niet correct zijn geïnstalleerd, kan dit aanleiding geven tot gerechtelijke vervolging. Het is in uw eigen belang, en in het belang van de veiligheid, dat u ervoor zorgt dat deze wet wordt nageleefd.

IKEA GARANTIE

Hoe lang is de IKEA garantie geldig?
Deze garantie is vijf (5) jaar geldig vanaf de oorspronkelijke datum van aankoop van uw apparaat bij IKEA, uitgezonderd indien uw apparaat het merk LAGAN draagt, daar is de garantieperiode van twee (2) jaar van toepassing. Uw origineel kassaticket is vereist. Als er tijdens de garantieperiode service tussenkomsten worden uitgevoerd, wordt de garantieperiode van het apparaat niet verlengd.

Welke apparatuur valt niet onder de vijf (5) jaar IKEA garantie?
De apparaten van het merk LAGAN en alle apparaten die gekocht zijn bij IKEA vóór 1 augustus 2007.

Wie zal de service uitvoeren?
De erkende IKEA servicedienst zal zorgdragen voor de dienstverlening via haar eigen netwerk of via het netwerk van erkende servicediensten.

Wat valt er onder de garantie?
De garantie dekt storingen van het apparaat, die veroorzaakt zijn door verkeerde constructie of materiaalfouten vanaf de aankoopdatum bij IKEA. Deze garantie is uitsluitend van toepassing bij huishoudelijk gebruik. De uitzonderingen worden onder het artikel “Wat is er niet gedekt door deze garantie?” gespecificeerd. Binnen de garantieperiode worden de kosten om de storing te verhelpen vergoed d.w.z. reparaties, onderdelen, arbeidsloon en transport, op voorwaarde dat het apparaat toegankelijk voor reparaties, (cont. zonder speciale kosten) is zonder speciale kosten. Op deze voorwaarden zijn de EG-richtlijnen (Nr. 99/44/EG) en de respectievelijke plaatselijke voorschriften van toepassing. Vervangen onderdelen worden eigendom van IKEA.

Wat zal IKEA doen om het probleem op te lossen?
De door IKEA aangestelde servicedienst zal het product onderzoeken en uitsluitend ter eigen beoordeling bepalen of het gedekt wordt door deze garantie.
Als het defect blijkt te zijn, zal de IKEA servicedienst of de erkende servicedienst via het eigen bedrijf, uitsluitend ter eigen beoordeling,ofwel het defecte product repareren of het vervangen door eenzelfde of een vergelijkbaar product.

Wat valt er niet onder deze garantie?
- Normale slijtage.
- Opzettelijke schade of schade door verwaarlozing, schade veroorzaakt door het niet opvolgen van de gebruiksaanwijzing, foutieve installatie of aansluiting op een verkeerd voltage, schade veroorzaakt door chemische of elektrochemische reactie, roest, corrosie of waterschade, schade veroorzaakt door overmatig kalkgehalte van de watertoevoer, schade veroorzaakt door abnormale omgevingsomstandigheden.
- Verbruiksonderdelen, inclusief batterijen en lampjes.
- Niet-functionele en decoratieve onderdelen die niet van invloed zijn op het normale gebruik van het apparaat, inclusief eventuele krassen en mogelijke kleurverschillen.
- Onvoorziene schade veroorzaakt door vreemde voorwerpen of stoffen en het reinigen of deblokkeren van filters, afvoersystemen of wasmiddellades.
- Schade aan de volgende onderdelen: glaskeramiek, accessoires, servieskorven en bestekmandjes, aanvoer- en afvoerpijpen, afdichtingen, lampen en lampenkapjes, schermen, knoppen, behuizingen en gedeeltes van behuizingen, tenzij bewezen is dat de schade te wijten is aan een productiefout.
- Gevallen waarbij geen storing

geconstateerd kon worden tijdens het bezoek van een technicus.
- Reparaties die niet zijn uitgevoerd door onze aangestelde servicediensten en/of een erkende contractuele servicepartner of wanneer er niet-originele onderdelen gebruikt zijn.
- Reparaties die veroorzaakt zijn door installatie die verkeerd of niet in overeenstemming met de installatie-instructies zijn uitgevoerd.
- Het gebruik van het apparaat in niet huishoudelijke omgeving d.w.z. professioneel gebruik.
- Transportschade. Indien een klant het product zelf naar zijn of haar woning of naar een ander adres transporteert, is IKEA niet aansprakelijk voor schade die optreedt tijdens het transport. Als het product echter door IKEA wordt afgeleverd op het door de klant opgegeven adres, dan wordt schade aan het product die tijdens deze levering ontstaat wel gedekt door IKEA.
- De installatiekosten voor het installeren van het IKEA-apparaat.
  Als een IKEA servicedienst of een erkende servicepartner het apparaat echter repareert of vervangt onder de voorwaarden van deze garantie, dan zal de servicedienst of de erkende servicepartner het gerepareerde of vervangende apparaat indien nodig opnieuw installeren.

Deze beperkingen zijn niet van toepassing op foutloze werkzaamheden uitgevoerd door een gekwalificeerde specialist met gebruik van onze originele onderdelen teneinde het apparaat aan te passen aan de technische veiligheidsspecificaties van een ander EG-land.

Hoe de landelijke wetten van toepassing zijn

Deze IKEA garantie verleent u specifieke wettelijke rechten, welke met de eigen locale wetgeving overeenstemmen of deze overstijgen, die variëren van land tot land. Deze omstandigheden beperken geenszins consumentenrechten die onder de plaatselijke wetgeving vallen.

Gebied van geldigheid

Voor apparaten die in een EU-lidstaat zijn aangeschaft en meegenomen worden naar een ander EU-lidstaat, zal de dienstverlening uitgevoerd worden in het kader van de garantievoorwaarden die in het nieuwe land gebruikelijk zijn. Een verplichting om diensten te verlenen in het kader van de garantie bestaat uitsluitend als het apparaat voldoet aan en geïnstalleerd is in overeenstemming met:
- de technische specificaties van het land waarin aanspraak gemaakt wordt op de garantie;
- de Montage-instructies en de Veiligheidsinformatie uit de Gebruiksaanwijzing.

De speciale KLANTENSERVICE voor IKEA-apparaten

Aarzel niet om contact op te nemen met een Geautoriseerd servicecentrum van IKEA:
- Een claim in te dienen onder deze garantie
- Verduidelijking te vragen in verband met de installatie van het IKEA apparaat in de daarvoor bestemde IKEA keukenmeubels
- Verduidelijking te vragen in verband met de functies van de IKEA apparaten.

Om u beter van dienst te kunnen zijn, leest u best eerst de installatie-instructies en de gebruiksaanwijziging zorgvuldig alvorens ons te contacteren.

Hoe u ons kunt bereiken als u hulp nodig hebt

Op de laatste pagina van deze instructies vindt u de volledige lijst van alle Geautoriseerde servicecentra van IKEA met hun overeenkomstig telefoonnummer.

Om u sneller van dienst te kunnen zijn, adviseren wij u de specifieke telefoonnummers in de handleiding te gebruiken. Vermeld altijd de nummers die vermeld zijn in het boekje van het specifieke apparaat waarvoor u assistentie wilt. Vermeld ook het IKEA artikelnummer (bestaande uit 8 cijfers) en het servicenummer bestaande uit 12 cijfers dat op het typeplaatje van uw apparaat staat.

BEWAAR DE KASSABON!
Het is uw bewijs van aankoop en is ook nodig om de geldigheid van de garantie aan te tonen. Op de kassabon is ook de IKEA naam en het artikelnummer (8 cijfers) van elk door u aangeschaft apparaat vermeld

Extra hulp nodig?
Voor alle bijkomende vragen die niet bij de dienst na-verkoop van uw toestellen horen, neem contact op met het call center van uw IKEA winkel. Wij adviseren u de documentatie die bij het apparaat wordt geleverd zorgvuldig door te lezen voordat u contact met ons opneemt.

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	**34**	**Technische Daten**	**51**
Produktbeschreibung	**38**	**Aufstellung**	**53**
Bedienfeld	**39**	**Anschluss an das Stromnetz**	**59**
Täglicher Gebrauch	**41**	**Umweltschutz**	**60**
Reinigung und Pflege	**47**	**IKEA GARANTIE**	**61**
Störung - Was tun?	**49**		

Sicherheitshinweise

Ihre eigene Sicherheit und die anderer Personen ist von höchster Wichtigkeit! Diese Anweisungen sowie das Gerät selbst enthalten wichtige Sicherheitshinweise, die Sie durchlesen und stets beachten sollten.

⚠ Dieses Symbol warnt vor möglichen Gefahren für die Sicherheit des Benutzers und anderer Personen.

Alle Sicherheitshinweise werden von dem Gefahrensymbol und folgenden Begriffen begleitet:

⚠ **GEFAHR!** Weist auf eine Gefahrensituation hin, die zu schweren Verletzungen führt, wenn sie nicht vermieden wird.

⚠ **WARNUNG!** Weist auf eine Gefahrensituation hin, die bei mangelnder Vorsicht zu schweren Verletzungen führt. Alle Gefahrenhinweise bezeichnen das potenzielle Risiko, auf das sie sich beziehen und geben an, wie Verletzungsgefahren, Schäden und Stromschläge durch unsachgemäßen Gebrauch des Gerätes vermieden werden können. Halten Sie sich genau an folgende Anweisungen:

- Verwenden Sie beim Auspacken und Aufstellen des Geräts immer Schutzhandschuhe.
- Halten Sie das Gerät von der Stromversorgung getrennt, bis der Einbau durchgeführt wurde.
- Die Installation und Wartung müssen von einer Fachkraft gemäß den Herstellerangaben und den gültigen örtlichen Sicherheitsbestimmungen durchgeführt werden. Reparieren Sie das Gerät nicht selbst und tauschen Sie keine Teile aus, wenn dies vom Bedienungshandbuch nicht ausdrücklich vorgesehen ist.
- Das Netzkabel darf nur durch einen qualifizierten Elektriker ersetzt werden. Wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienststelle.
- Die Erdung des Geräts ist gesetzlich vorgeschrieben.
- Das Netzkabel muss lang genug sein, um das in die Küchenzeile eingebaute Gerät über die Steckdose an das Stromnetz anzuschließen.

Lagern oder verwenden Sie kein Benzin und keine sonstigen brennbaren Gase oder Flüssigkeiten in der Nähe dieses Geräts.

Vorgehen bei Gasgeruch:

- Schalten Sie keinerlei Geräte ein.
- Betätigen Sie keine elektrischen

Schalter.
- Verwenden Sie kein Telefon im betroffenen Gebäude.
- Benachrichtigen Sie unverzüglich Ihren Gasanbieter, und zwar von einem Telefon in einem anderen Gebäude aus. Gehen Sie nach den Anweisungen des Gasanbieters vor.
- Wenn der Gasanbieter nicht erreichbar ist, rufen Sie die Feuerwehr.
- Installation und Wartung müssen von einer Fachkraft, einem Wartungsunternehmen oder dem Gasanbieter ausgeführt werden.
- Das Gerät darf nur in gut belüfteten Räumen betrieben werden.
- Die elektrischen Anschlüsse und die Gasanschlüsse müssen den örtlichen Bestimmungen entsprechen.
- Bei der Installation des Geräts muss ein mehrpoliger Trennschalter mit einer Kontaktöffnung (von mindestens 3 mm) verwendet werden, der für eine vollständige Trennung bei Überspannungen der Kategorie III sorgt; der Trennschalter muss in die Festverdrahtung in Übereinstimmung mit den nationalen Vorschriften für Verdrahtungen eingebaut werden.
- Verwenden Sie keine Mehrfachstecker oder Verlängerungskabel.
- Ziehen Sie nie am Netzkabel des Gerätes, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen.
- Nach der Installation dürfen die Strom führenden Teile für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein.
- Weist die Oberfläche der Induktionsplatte Risse auf, benutzen Sie das Gerät nicht, sondern schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden (nur zutreffend für Modelle mit Induktionsfunktion).
- Für den Gasanschluss dürfen ausschließlich flexible oder starre Metallschläuche verwendet werden.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen und benutzen Sie es nicht, wenn Sie barfuß sind.
- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Zubereitung von Nahrungsmitteln für private Haushalte konzipiert. Jeder hiervon abweichende Gebrauch ist nicht gestattet (z.B. das Heizen von Räumen). Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden aufgrund von unsachgemäßer oder falscher Verwendung.
- Der Betrieb eines Gasgeräts erzeugt Hitze und Feuchtigkeit im Raum. Achten Sie unbedingt auf eine gute Raumbelüftung oder installieren Sie eine Abzugshaube mit Abzug ins Freie.
- Nicht beaufsichtigte Kinder müssen von dem Herd fern gehalten werden.
- Bei längerer Benutzung kann eine zusätzliche Belüftung erforderlich werden (Öffnen eines Fensters oder Erhöhung der Absaugleistung der Abzugshaube).

Vergewissern Sie sich nach dem

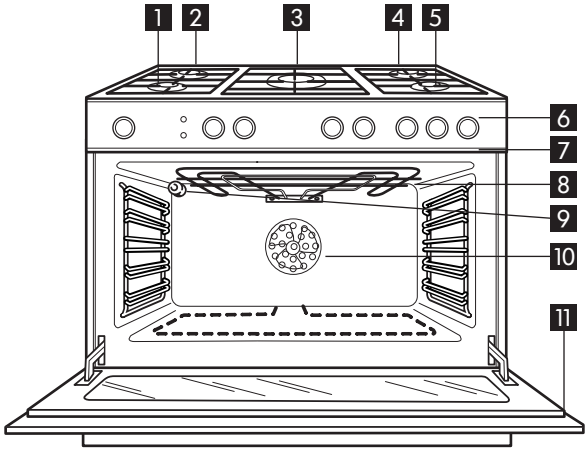
Gebrauch, dass die Bedienknöpfe auf die Position OFF (Aus) gedreht sind, und drehen Sie den Hauptgashahn oder das Ventil der Gasflasche zu.
- Heißes Fett und Öl sind leicht entzündlich. Beaufsichtigen Sie stets wachsam den Garvorgang, wenn Sie Speisen mit viel Fett, Öl oder Alkohol (wie Rum, Cognac oder Wein zum Beispiel) zubereiten.
- Lassen Sie Speisen, die mit Öl oder Fett zubereitet werden, niemals unbeaufsichtigt auf dem Herd stehen, denn dies ist gefährlich und kann zu einem Brand führen. Versuchen Sie NIEMALS, einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer speziellen Brandschutzdecke ab.

Brandgefahr: stellen Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen ab.
- Das Verpackungsmaterial außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Warten Sie vor dem Reinigen des Kochfeldes oder vor Wartungsarbeiten, bis das Kochfeld abgekühlt ist.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder eingeschränkter Erfahrung oder Unkenntnis benutzt werden, wenn sie in das Gerät eingewiesen wurden und eine Anweisung für den sicheren Gebrauch dieses Gerätes bekamen und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht an dem Gerät herum spielen. Die Reinigung und Pflege des Gerätes darf von Kindern nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Die erreichbaren Teile des Backofens können während des Betriebs sehr heiß werden. Halten Sie Kinder vom Gerät fern und achten Sie darauf, dass sie das Gerät nicht als Spielzeug benutzen.
- Das Gerät und die zugänglichen Teile werden bei der Benutzung heiß. Vermeiden Sie unbedingt das Berühren der Heizelemente. Kinder unter 8 Jahren dürfen das Gerät nur unter ständiger Überwachung bedienen.
- Berühren Sie die Heizelemente sowie die Geräteinnenflächen während und unmittelbar nach dem Betrieb nicht, es besteht Verbrennungsgefahr. Vermeiden Sie den Kontakt mit Tüchern oder anderen entflammbaren Materialien, bis das Gerät wieder vollständig abgekühlt ist.
- Öffnen Sie die Gerätetür am Ende der Garzeit vorsichtig. Lassen Sie heiße Luft und Dampf austreten, bevor Sie ins Geräteinnere fassen. Bei geschlossener Gerätetür wird die heiße Luft durch eine Öffnung oberhalb der Bedienblende nach außen geblasen. Die Belüftungsöffnungen dürfen nicht

blockiert werden.
- Verwenden Sie Backofenhandschuhe, um Gargeschirr und Roste zu entnehmen. Achten Sie dabei darauf, die Heizelemente nicht zu berühren.
- Auf, in oder neben dem Gerät darf sich kein entflammbares Material befinden; bei einem versehentlichen Einschalten könnte es zu einem Brand im Gerät kommen.
- Erhitzen Sie keine geschlossenen Gefäße oder Behälter im Backofen. Der Druck, der in solchen Gefäßen entsteht, kann zu ihrer Explosion und dadurch zu Beschädigungen am Gerät führen.
- Verwenden Sie keine Behälter aus synthetischen Materialien.
- Heißes Fett und Öl sind leicht entzündlich. Beaufsichtigen Sie stets den Garvorgang, wenn Sie Speisen mit viel Fett oder Öl zubereiten.
- Lassen Sie das Gerät während des Bratens von Speisen niemals unbeaufsichtigt.
- Bei der Verwendung von alkoholischen Getränken (z. B. Rum, Cognac, Wein, usw.) zum Braten oder Backen ist zu beachten, dass Alkohol bei hohen Temperaturen verdampft. Die entstandenen Dämpfe können sich entzünden, wenn sie in Kontakt mit dem elektrischen Heizelement kommen.
- Verwenden Sie keine Wasserdampfreinigungsgeräte.
- Berühren Sie den Ofen nicht während des Pyrolysezyklus. Halten Sie Kinder während des Pyrolysezyklus fern von diesem Gerät (gilt nur für Geräte mit Pyrolysefunktion).
- Die Verwendung scharfer oder scheuernder Reinigungsmittel für die Reinigung dieses Geräts wird nicht empfohlen, da diese Reiniger die Oberfläche verkratzen und damit zu einer Beeinträchtigung des Glases führen können.
- Stellen Sie vor dem Auswechseln der Lampe sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, um das Risiko eines Elektroschocks zu vermeiden.
- Dieses Produkt ist nicht für die Installation und den Betrieb im Freien gedacht. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf.

Entsorgung von Altgeräten
- Dieses Gerät wurde aus recycelbaren oder wiederverwendbaren Werkstoffen hergestellt. Entsorgen Sie das Gerät im Einklang mit den lokalen Vorschriften zur Abfallbeseitigung. Schneiden Sie das Netzkabel durch, bevor Sie das Gerät verschrotten.
- Genauere Informationen zu Behandlung, Entsorgung und Recycling von elektrischen Haushaltsgeräten erhalten Sie bei Ihrer örtlichen Verwaltungsstelle, der Müllabfuhr oder dem Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.

Produktbeschreibung



Kochmulde

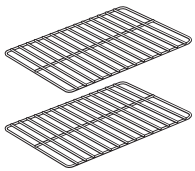
1 Schnellbrenner
2 Mittelbrenner
3 Dreikreis-Wok-Brenner
4 Mittelbrenner
5 Schwachbrenner

Der Ofen

6 Bedienfeld
7 Belüftungsöffnung
8 Grillelement
9 Hintere Innenbeleuchtung
10 Backofengebläse
11 Backofentür

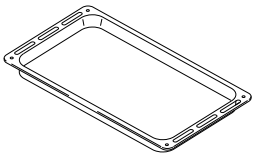
Zubehör

Roste



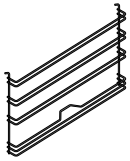
2x

Fettpfanne



1x

Seitengitter

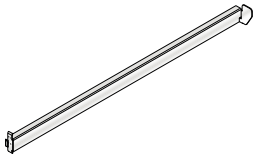


2x

Wok-Aufsatz

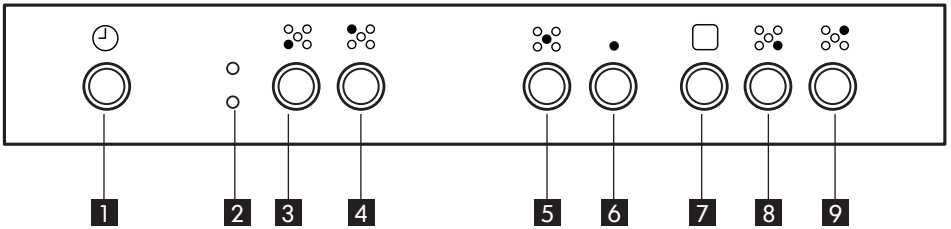
1x

Teleskopführung



4x

Bedienfeld



Bedienelemente des Backofens

1 Garzeitprogrammierknopf
6 Thermostatwählknopf
2 Gelbe LED-Thermostatleuchte
Rote Ofenbeleuchtung t
7 Bedienknopf zur Funktionswahl

Bedienelemente des Kochfelds

3 Bedienknopf Brenner vorn links*
4 Bedienknopf Brenner hinten links*
5 Bedienknopf Mittelbrenner*
8 Bedienknopf Brenner vorn rechts*
9 Bedienknopf Brenner hinten rechts*

* Die Bedienknöpfe des Kochfeldes und Backofens dürfen nicht vertauscht werden.
Nach der Reinigung oder einem Wartungseingriff müssen sie wieder an der ursprünglichen Stelle eingesetzt werden.

Backofen einschalten

- Drehen Sie den Bedienknopf zur Funktionswahl auf das Symbol der gewünschten Funktion. Die rote Ofenbeleuchtung schaltet sich ein.
- Drehen Sie den Thermostatknopf nach rechts auf die gewünschte Temperatur. Die orangefarbene LED-Thermostat-Kontrollleuchte schaltet sich ein und beim Erreichen der gewählten Temperatur im Backofen wieder aus. Drehen Sie nach dem Ende des Garvorgangs die Bedienknöpfe wieder auf ●.

Garzeitprogrammierung

Um die Garzeit einzustellen, nachdem die gewünschte Garfunktion ausgewählt ist, den Knopf im Uhrzeigersinn herum drehen, und dann wieder in die Gegenrichtung auf die gewünschte Gardauer drehen.
Diese Programmierung erlaubt eine Zeiteinstellung von 1 bis 55 Minuten.

So benutzen Sie das Kochfeld
So benutzen Sie die Gasbrenner

Folgende Symbole werden neben jedem Knopf an der Frontblende angezeigt:

Voller Kreis	●	**Hahn geschlossen**
Große Flamme		**Maximale Öffnung**
Kleine Flamme		**Mindestöffnung**

Die Mindestposition ist erreicht, wenn der Knopf ganz nach links gedreht wird. Es ist wichtig, die Betriebsstellungen immer zwischen den Position MIN und MAX zu wählen, aber niemals zwischen MAX und AUS.

Elektrische Automatik-Zündung

Um einen der Brenner zu zünden, drücken Sie auf den zu diesem Brenner zugehörigen Knopf und drehen Sie ihn nach links auf Max. Halten Sie den Knopf gedrückt, damit die automatische Zündung des Brenners erfolgen kann. Wenn es nicht funktioniert, oder bei einem Stromausfall, kann der Brenner auch mit einem Streichholz gezündet werden.

Sicherheitsventil

Zum Zünden der Brenner gehen Sie wie oben beschrieben vor. Sobald die Knöpfe in die Öffnen-Position gedreht sind, müssen Sie etwa 10 Sekunden lang gedrückt gehalten werden.
Falls die Flamme eines Brenners aus irgend einem Grund erlöschen sollte, schaltet sich automatisch das Sicherheitsventil ein und unterbricht die Gaszufuhr zu diesem Brenner.

Täglicher Gebrauch

Betriebsarten des Backofens		Funktionsbeschreibung
0	**Backofen Aus**	-
	GRILLEN MIT GEBLÄSE	Diese Funktion eignet sich besonders zum Garen großer Fleischstücke (Roastbeef und andere Rostbraten). Während des Garvorgangs muss die Tür geschlossen bleiben. Beim Garen von Fleisch empfehlen wir, etwas Wasser in die Fettpfanne auf der ersten/zweiten Einschubebene zu geben. Dies hilft, Fettspritzer und Rauchbildung zu vermeiden. Wenden Sie das Fleisch während des Grillens.
	GRILL	Zum Grillen von Steaks, Fleischspießen und Würsten, zum Überbacken von Gemüse und Rösten von Brot. Heizen Sie den Ofen 3 - 5 Min. lang vor. Es wird empfohlen, das Gargut auf die 4. Ebene zu geben. Während des Garvorgangs muss die Tür geschlossen bleiben. Beim Grillen/Garen von Fleisch empfehlen wir zur Reduzierung von Fettspritzern und Rauchbildung, etwas Wasser in die Fettpfanne (auf der 3. Einschubebene) zu geben.
	HEISSLUFT	Zum gleichzeitigen Garen verschiedener Speisen (z. B. Fisch, Gemüse, Kuchen) bei gleicher Temperatur auf bis zu zwei Einschubebenen. Die Funktion erlaubt das Garen ohne Geschmacksübertragung von einer Speise auf die anderen. Es empfiehlt sich, zum Garen auf nur einer Ebene die 2. Ebene zu verwenden. Verwenden Sie zum Garen auf zwei Ebenen die 1. und 3. Ebene. Heizen Sie den Ofen auf die gewünschte Gartemperatur vor und schieben Sie die Speisen in den Ofen, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.
	UNTERES HEIZELEMENT MIT GEBLÄSE	Für das Ende der Backzeit bei sehr flüssigen Speisen sowie für knusprige und schön gebräunte Böden. Auch nützlich zum Eindicken von Soßen. Bitte stellen Sie die Speise auf die 2. Ebene. Heizen Sie den Garraum vor.
	BACKEN MIT UMLUFT	Zum Backen (von salzigen oder süßen) Kuchen mit flüssiger Füllung auf einer Ebene. Falls notwendig, können die Einschubebenen vertauscht werden, um ein gleichmäßigeres Garen zu erreichen.

Betriebsarten des Backofens		Funktionsbeschreibung
	UMLUFT	Diese Betriebsart eignet sich zur Zubereitung aller Arten von Gerichten auf einer Einschubebene. Heizen Sie den Ofen auf die gewünschte Gartemperatur vor und schieben Sie die Speisen in den Ofen, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist. Verwenden Sie zum Garen möglichst die zweite Einschubebene.
	SONDERFUNKTIONEN	
	AUFTAUEN	Zur Beschleunigung des Auftauens von Speisen. Es wird empfohlen, das Gargut auf die mittlere Ebene zu geben. Es wird empfohlen, die Lebensmittel in ihrer Verpackung aufzutauen, um dem Austrocknen der Oberfläche vorzubeugen. Drehen Sie den Thermostatknopf auf die Position 0.
	WARMHALTEN	Hält frisch zubereitete Speisen warm und knusprig (z. B. Fleisch, Frittiertes, Aufläufe). Es wird empfohlen, das Gargut auf die mittlere Ebene zu geben. Drehen Sie den Thermostatknopf auf die Position 50-75 °C.
	ÖKO HEISSLUFT	Zum Garen von gefüllten Braten und Fleisch im Stück auf einer Einschubebene. Diese Funktion arbeitet mit einer sehr schonenden Belüftung, so dass ein Austrocknen der Speisen verhindert wird. Zur maximalen Energieeffizienz sollte die Ofentür während des Garens nicht geöffnet werden. Verwenden Sie zum Garen möglichst die 3. Einschubebene. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.
	BELEUCHTUNG	Einschalten der Backofen-Innenbeleuchtung.

Praktische Hinweise und Tipps

Kuchen und Brot:

- Heizen Sie den Garraum mindestens 15 Minuten vor, bevor Sie mit dem Backen von Brot oder Kuchen beginnen.
- Öffnen Sie die Backofentür beim Backen nicht, da die kalte Luft, die in den Garraum eindringt, verhindert, dass die Hefe den Kuchen gut gehen lässt.
- Wenn der Kuchen gebacken ist, schalten Sie den Herd aus und lassen Sie den Kuchen noch ca. 10 Minuten weiter im Ofen stehen.
- Benutzen Sie zum Backen von Kuchen nicht die mit dem Herd mitgelieferte emaillierte Fettpfanne und nicht die Form.
- Wie erkennen Sie, dass der Kuchen fertig ist?
  Stechen Sie etwa 5 Minuten vor dem Ende der Garzeit einen Kuchenprüfer bzw. einen Zahnstocher in den höchsten Teil des Kuchens. Wenn er trocken bleibt, ist der Kuchen fertig.
- Und wenn der Kuchen einsinkt? Nehmen Sie das nächste Mal weniger Flüssigkeit und senken Sie die Temperatur um 10 °C.
- Wenn der Kuchen zu trocken ist: Machen Sie mit einem Zahnstocher winzige Löcher in den Kuchen und gießen Sie einige Tropfen Obstsaft oder Schnaps in diese Löcher. Erhöhen Sie beim nächsten Mal die Temperatur um 10 °C und wählen Sie eine kürzere Backzeit.
- Wenn der Kuchen oben zu stark gebräunt ist: setzen Sie den Kuchen das nächste Mal eine Ebene weiter unten, backen Sie ihn mit weniger Temperatur und dafür etwas länger.
- Wenn der Kuchen oben verbrannt ist: schneiden Sie das Verbrannte weg und dekorieren Sie die Oberseite mit Puderzucker oder Schlagsahne, Marmelade, Tortenverzierungen usw.
- Wenn der Kuchen unten zu stark gebräunt ist: setzen Sie den Kuchen das nächste Mal eine Ebene weiter hoch, backen Sie ihn mit weniger Temperatur.
- Wenn der Kuchen oder das Brot außen schön geworden ist, innen aber noch nicht ganz durch ist: verwenden Sie das nächste Mal weniger Flüssigkeit und garen Sie bei einer niedrigeren Temperatur etwas länger.
- Wenn sich der Kuchen nicht aus der Form lösen lässt; fahren Sie vorsichtig mit einem Messer an den Kanten entlang, legen Sie ein angefeuchtetes Geschirrtuch auf den Kuchen und drehen Sie die Form mit dem Kuchen vorsichtig um.
  Fetten Sie die Form das nächste Mal mit mehr Fett aus und bestreuen Sie diese Fettschicht mit Mehl oder Semmelbröseln.
- Wenn sich die Kekse nicht vom Backblech lösen: schieben Sie das Blech kurz wieder zurück in den Ofen und heben Sie dann die Kekse dann hoch, wenn sie noch etwas warm sind. Damit dies beim nächsten Mal nicht wieder passiert, benutzen Sie ein Stück Backpapier auf dem Blech.

Fleisch

- Wenn beim Garen von Fleisch mehr als 40 Minuten benötigt werden, dann schalten Sie den Backofen 10 Minuten vor dem Ende der Garzeit aus, um die Restwärme besser ausnutzen zu können (Energiesparendes Garen).
- Ihr Braten wird saftiger, wenn er in einer geschlossenen Form gegart wird; er wird knuspriger, wenn er ohne Deckel gegart wird.
- In der Regel benötigen Fleisch, Geflügel und Fisch eine mittlere Temperatur (unter 200 °C).
- Wird rotes Fleisch "Englisch" gegart, sind höhere Temperaturen (über 200 °C) und kürzere Garzeiten erforderlich.

- Für einen geschmacklich herzhaften Braten spicken und würzen Sie das Fleisch zuerst.
- Wird Ihr Braten zäh: lassen Sie das Fleisch das nächste Mal länger durchreifen.
- Ist Ihr Braten an der Oberfläche oder an der Unterseite zu dunkel: nehmen Sie das nächste Mal eine Ebene darunter bzw. darüber, senken Sie die Temperatur und garen Sie ein bisschen länger.
- Ist Ihr Braten nicht ganz durch? Schneiden Sie den Braten in Scheiben und setzen Sie die Scheiben nebeneinander auf ein Backblech; geben Sie etwas heißen Fond auf das Backblech und garen Sie die Stücke jetzt ganz durch.

Grillen
- Fetten und würzen Sie das Grillgut vor dem Grillen nur wenig.
- Fangen Sie den aus dem Grillgut austretenden Saft stets mit der Grillpfanne auf.
- In der Grillpfanne sollte stets ein wenig Wasser vorhanden sein. Das Wasser verhindert, dass das herunter getropfte Fett in der Grillpfanne verbrennt und zu Rauch und üblen Gerüchen führt. Geben Sie beim Garen weiter Wasser dazu, da es ständig verdampft.
- Wenden Sie das Gargut nach der halben Garzeit.
- Wenn Sie fettes Geflügel grillen (Gans), stechen Sie die Haut mehrmals ein, damit das Fett ablaufen kann.

Vorheizen
Heizen Sie den Ofen bei Bedarf bei 180 °C mit der Funktion Heißluft vor. Dies ist die schnellste Funktion zum Vorheizen des Garraums.
Entfernen Sie vor dem Vorheizen alle Bleche und Roste aus dem Garraum. Dadurch sparen Sie Energie, und die Vorheizdauer verkürzt sich

Garen - Backtabellen

Lebensmittel	Funktion	Gewicht kg	Position des Ofenrostes von unten	Garen mit natürlicher Umluft		Garen mit Zwangsumluft (mit Gebläse)	
				Temperaturen in °C	Garzeit in Minuten	Temperaturen in °C	Garzeit in Minuten
FLEISCH							
Kalbsbraten		1	2	220-225	100-120	190	100-120
Roastbeef		1	1	220-225	40-50	190	40-50
Schweinebraten		1	2	220-225	100-120	190	100-120
Lammbraten		1	1	220-225	100-120	190	100-120
WILD							
Gebratener Hase		1	2	200-Max	50-60	200-Max	50
Fasan gebraten		1	2	200-Max	60-70	200-Max	60
Rebhuhn gebraten		1	2	200-Max	50-60	200-Max	50
GEFLÜGEL							
Brathähnchen		1	2	220-225	80-90	190	70-80
Gebratener Truthahn		1	2	220-225	100-120	190	90-110
Gebratene Ente		1	2	220-225	90-110	190	80-100
FISCH							
Gebratener Fisch		1	2	200	30-35	170-190	25-30
Fisch im Bräter		1	2	175	20-25	160-170	15-20
ÜBERBACKENE PASTA							
Lasagne		2,5	1	210-225	60-75	225-Max	30-40
Cannelloni		2,5	1	210-225	60-75	225-Max	30-40
PIZZA		1	2	225-Max	25-30	225-Max	20-25
BROT		1	2	225-Max	20-25	220	20
GEBÄCK							
Kekse			2	190	15	170-190	15
Mürbeteig			2	200	20	190-200	20
Victoria-Kuchen		0,8	2	200	40-45	190-200	40-45

Lebensmittel	Funktion	Gewicht kg	Position des Ofenrostes von unten	Garen mit natürlicher Umluft		Garen mit Zwangsumluft (mit Gebläse)	
				Temperaturen in °C	Garzeit in Minuten	Temperaturen in °C	Garzeit in Minuten
KUCHEN							
Biskuitkuchen		0,8	2	190	52	170-190	45
Obstkuchen		0,8	2	200	65	190-200	65
Schokoladenkuchen		0,8	2	200	45	190-200	45

Die Werte in den Tabellen (Temperaturen und Garzeiten) sind Näherungswerte und können je nach den individuellen Koch-/Backgewohnheiten verschieden sein. Diese Tabelle enthält Garzeiten für nur eine einzige Ebene. Wenn Sie im Backofen backen oder Garen und das Gebläse und mehr als eine Ebene benutzen (setzen Sie dann die Roste auf die 1. und 3. Ebene bzw. auf die 2. und 4.), dann verlängert sich die Garzeit um ca. 5 bis 10 Minuten.

Grilltabelle

Lebensmittel	Funktion	Gewicht kg	Position des Ofenrostes von unten	Garen mit natürlicher Umluft			Garen mit Zwangsumluft (mit Gebläse)		
				Temperaturen in °C	Garzeit in Minuten		Temperaturen in °C	Garzeit in Minuten	
					1. Seite	2. Seite		1. Seite	2. Seite
FLEISCH									
Koteletts		0,50	3	225-Max	12-15	12-15	200	15	10
Beefsteaks		0,15	3	200-225	5	5	=	=	=
Halbes Hähnchen (jede Hälfte 0,5 kg)		1	2	225	20	20	=	=	=
FISCH									
Forelle		0,42	3	225-Max	=	=	200	10	10
Flunder/ Plattfisch		0,20	3	225-Max	=	=	200	7	7
BROT									
Toast			3	225-Max	2-3	2-3	200	2-3	2-3

Die Werte in den Tabellen (Temperaturen und Garzeiten) sind Näherungswerte und können je nach den individuellen Koch-/Backgewohnheiten verschieden sein. Insbesondere hängen die Temperaturen und Zeiten zum Grillen von Fleisch wesentlich von der Höhe des Fleischstücks und dem persönlichen Geschmack ab.

Reinigung und Pflege

⚠ WARNUNG!
- Verwenden Sie niemals Wasserdampfreinigungsgeräte.
- Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen auskühlen.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.

Trennen Sie vor jeder Reinigung das Gerät von der Stromversorgung.
- Reinigen Sie es mit einem in warmem Wasser angefeuchteten Tuch und mit Seife oder verdünntem Flüssigreiniger.
- Verwenden Sie keine scheuernden oder ätzenden Mittel, Bleichlauge oder Stahlwolle/Metallschwämmchen.
- Keine brennbaren Produkte benutzen.
- Lassen Sie keine säurehaltigen oder alkalischen Substanzen wie Essig, Salz, Zitronensaft usw. auf der Kochmulde zurück.
- Verwenden Sie stets Schutzhandschuhe

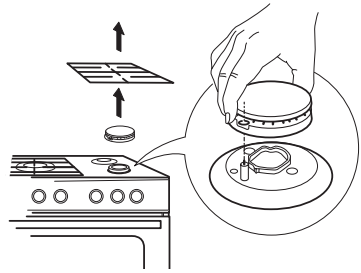


Abb. 1

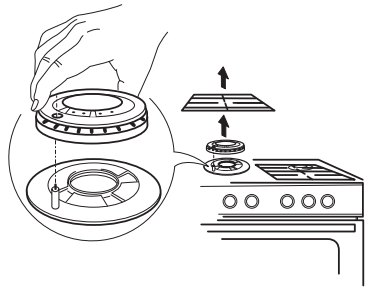


Abb. 2

Edelstahl-Kochmulden
- Verwenden Sie für die Reinigung ein spezifisches handelsübliches Produkt.

Reinigung der Brenner

Die Brenner zum Reinigen aus ihren Sitzen nach oben (Abb.1 und 2) heraus nehmen und für 10 Minuten in eine Lösung aus warmem Wasser und nicht scheuerndem Reinigungsmittel legen. Die Brenner nach dem Reinigen und Waschen immer gut abtrocknen.
Immer darauf achten, dass die Öffnungen nicht verstopft sind. Diese Arbeit sollte mindestens einmal wöchentlich oder nach Bedarf ausgeführt werden. Die Brenner korrekt einsetzen und dabei langsam drehen, bis die vier Abschnitte unter der Brennerkappe im Sitz des Düsenhalters einrastet (der Brenner senkt sich etwas, wenn er perfekt in seinem Sitz einrastet).

Pflege der Topfträger-Gitter
- Reinigen Sie die Topfträger-Gitter mit einem Schwamm und Reinigungsmittel, wenn sie schmutzig sind.
- Die Farbe der Topfträger-Gitter ändert sich in der Nähe der Brenner. Dies ist normal und ist durch die hohen Temperaturen beim Kochen bedingt.

Backofen reinigen
- Lassen Sie den Backofen nach jedem Gebrauch abkühlen und reinigen Sie ihn dann, um Verkrustungen durch Speisereste zu vermeiden.
- Verwenden Sie zur Entfernung hartnäckiger Verschmutzungen einen speziellen Backofenreiniger und lesen und beachten Sie dazu die Anweisungen auf der Verpackung.
- Reinigen Sie die Außenseite des Gerätes mit einem Schwamm und lauwarmem Wasser.

- Verwenden Sie keine scheuernden Mittel oder Stahlwolle/Metallschwämmchen.
- Reinigen Sie das Türglas mit einem Flüssigreiniger.
- Reinigen Sie die Zubehörteile in einem Spülbecken mit einem Backofenreiniger.

Herausnehmen der seitlichen Backofenträger

- Garraum: für eine leichtere Reinigung können die Backofenträger heraus genommen werden. Nehmen Sie dazu alle Bleche/Roste heraus und haken Sie die seitlichen Träger aus (Abb. 3).
- Für eine bessere Reinigung der seitlichen Gitter nehmen Sie diese wie folgt heraus:

1. Drücken Sie mit einem Finger auf den letzten Schlitz, damit das Gitter aus seiner Halterung frei kommt.
2. Heben Sie das Gitter nach oben heraus. Der Einbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

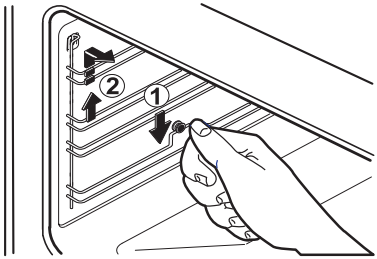
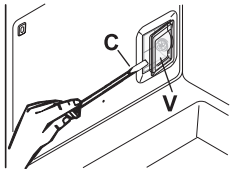


Abb. 3

Auswechseln der Backofenlampe:

1. Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts.
2. Ziehen Sie die seitlichen Gitter wie beschrieben heraus. Nehmen Sie dann die Glasschutzkappe (V) von der Lampenfassung ab; setzen Sie dazu einen Schraubendreher (C) zwischen Kappe und Garraumwand und heben Sie die Lampe zum Auswechseln ab. Montieren Sie die Teile in umgekehrter Reihenfolge.

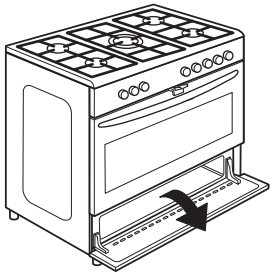


3. Wechseln Sie die Lampe aus (siehe nachstehenden Hinweis).
4. Bringen Sie die Lampenabdeckung an.
5. Stecken Sie den Netzstecker des Geräts wieder in die Steckdose.

HINWEIS: benutzen Sie nur Lampen 15 W 230 V des Typs E-14, T300°C, sie sind von unserem autorisierten Kundendienst erhältlich.

WICHTIG: Der Backofen darf nicht betrieben werden, wenn die Lampenabdeckung nicht montiert ist.

Schubladenfach



In das Schubladenfach (unter dem Backofen) dürfen keine brennbaren Materialien und keine Gegenstände aus Plastik gelegt werden.

Störung - Was tun?

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	ABHILFEMASSNAHME
Das Gerät funktioniert nicht	Der Netzstecker steckt nicht in der Steckdose, das Gerät ist nicht angeschlossen	Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an
Der Backofen funktioniert nicht	Der Netzstecker steckt nicht in der Steckdose, das Gerät ist nicht angeschlossen	Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an
	Der Bedienknopf “Funktionen” des Backofens steht auf 0	Drehen Sie den Bedienknopf auf die gewünschte Garfunktion.
	Der Bedienknopf “Funktionen” des Backofens steht auf	Drehen Sie den Bedienknopf auf die gewünschte Garfunktion.
Der Brenner zündet nicht	Der Netzstecker steckt nicht in der Steckdose, das Gerät ist nicht angeschlossen	Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an
	Die Gasleitung ist geschlossen	Öffnen Sie die Gasleitung oder die Gasflasche
	Die Brenneröffnungen sind versiegelt oder verschmutzt	Reinigen Sie den Brenner (Siehe Abschnitt "Reinigung und Pflege")
	Der Brenner wurde nach der Reinigung falsch aufgesetzt	Setzen Sie den Brenner nach der Reinigung korrekt auf (Siehe Abschnitt "Reinigung und Pflege")
	Die Brennerkappe wurde nach der Reinigung falsch aufgesetzt	Setzen Sie die Brennerkappe nach der Reinigung korrekt auf (Siehe Abschnitt "Reinigung und Pflege")
Der Brenner geht immer wieder aus	Der Zündvorgang wird zu schnell ausgeführt	Wiederholen Sie den Zündvorgang und drehen Sie den Knopf auf das Symbol für die kleine Flamme

Bevor Sie den autorisierten Kundendienst kontaktieren

1. Versuchen Sie zuerst, die Störung anhand der (in "Störung - was tun?") beschriebenen Anleitungen selbst zu beheben.
2. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein. Ist die Störung behoben?

Falls die Störung nach den vorstehend beschriebenen Kontrollen weiter besteht, kontaktieren Sie bitte den autorisierten IKEA Kundendienst.

Sie benötigen dabei folgenden Angaben:

- die Art der Störung,
- der genaue Gerätetyp und die Modellnummer,
- die Nummer des autorisierten Service-Centers (die Ziffer hinter dem Wort "Service"auf dem Typenschild) befindet sich an der Rückseite des Produkts;

- Ihre vollständige Anschrift;
- Ihre Telefonnummer.

Wenden Sie sich für Reparaturen an einen autorisierten IKEA Kundendienst.

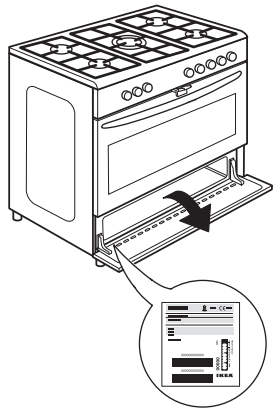
Die Nichtbeachtung dieser Vorschriften kann die Sicherheit und die Qualität des Produktes beeinträchtigen.

Technische Daten

Art des Produkts		Frei stehender Herd
Abmessungen	Breite mm	900
	Höhe mm	905-975
	Tiefe mm	600
Anzahl der Backofen-Funktionen		8
Fläche des größten Backblechs cm^2		1590
Oberes Heizelement W		1400
Unter-/Oberhitze Heizelement W		1560
Grillelement W		2000
Gebläse Heizelement W		2755
Kühlgebläse W		20
Backofenlampe W		15
Backofenventilator, Wattzahl W		20
Gesamtleistung W		2820
Technisches Datenblatt des Produkt ist gemäß der von der Kommission festgelegten Norm (EU) Nr. 65/2014		
Name des Herstellers oder Handelsmarke		IKEA
Modellnummer		GRILJERA 60316803, GRILJERA 80316802
Energieeffizienzindex		104
Energieeffizienzklasse (niedrigster Verbrauch)		A
Energieverbrauch Funktion Ober-/Unterhitze (Energieverbrauch bei Standardbeladung + Ober-/Unterhitze) kWh/Zyklus		1,30
Energieverbrauch Gebläse Heißluft-Funktion (Energieverbrauch bei Standardbeladung + Heißluft) kWh/Zyklus		0,95
Anzahl der Garräume		1
Zusätzliche Produktinformation ist gemäß der von der Kommission festgelegten Norm (EU) Nr. 66/2014		
Produkt Gewicht Kg		74
Heizquelle Garraum		Elektrisch

Nutzinhalt Gemessen ohne seitliche Gitter und mit abgenommenen Pyrolysepaneelen l	86
Kochfeld Energiequelle	Gas
Anzahl der Gasbrenner	5
Energieeffizienz für 1. Brenner - vorn links 3,0 kW	58,0
Energieeffizienz für 2. Brenner - hinten links 1,8 kW	59,0
Energieeffizienz für 3. Brenner - Mitte 3,8 kW	52,0
Energieeffizienz für 4. Brenner - vorn rechts 1,0 kW	nicht erforderlich
Energieeffizienz für 5. Brenner - hinten rechts 1,8 kW	59,0
Energieeffizienz für Gas-Kochfeld	57,0

Die Technischen Daten können dem Typenschild in der Schublade des Geräts und dem Energie-Etikett entnommen werden.



Aufstellung

Dieses Gerät ist Klasse 1 (frei stehendes Gerät).
Prüfen Sie nach dem Auspacken, dass das Gerät keine Transportschäden aufweist und die Backofentür richtig schließt. Bei auftretenden Problemen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder kontaktieren Sie Ihren nächsten autorisierten Kundendienst. Um eventuellen Schäden vorzubeugen, sollten Sie das Gerät erst unmittelbar vor der Installation von der Verpackungsunterlage nehmen. Dieses Gerät ist nicht für eine Insel-Installation geeignet.

Vorbereitung des Einbauschranks
Alle Küchenmöbel in unmittelbarer Nähe des Backofens müssen hitzebeständig sein (min. 90 °C).
Schneiden Sie den Unterbauschrank vor dem Einschub des Backofens in die Aussparung auf das Einbaumaß zurecht und entfernen Sie Sägespäne oder Schnittreste sorgfältig.
Der Geräteboden darf nach der Installation nicht mehr zugänglich sein.
Für einen einwandfreien Gerätebetrieb darf die Mindestöffnung zwischen Arbeitsfläche und Geräteoberseite nicht verschlossen werden.

Allgemeine Hinweise
Vor der Inbetriebnahme
Entfernen Sie Kartonteile, Schutzfolien und Klebeetiketten von den Zubehörteilen.
Das Typenschild in der Schublade darf nicht entfernt werden.
Nehmen Sie die Zubehörteile aus dem Backofen und heizen Sie den Backofen auf 200 °C auf und lassen Sie ihn ca. eine Stunde bei dieser Temperatur eingeschaltet, um den Geruch von Isoliermaterial und Schutzfetten zu beseitigen.

Während des Gebrauchs
Stellen Sie keine schweren Gewichte auf der Tür ab, um Beschädigungen zu vermeiden.
Halten Sie sich nicht an der Tür fest und hängen Sie keine Gegenstände an den Türgriff.
Kleiden Sie den Geräteinnenraum nicht mit Alufolie aus.
Gießen Sie niemals Wasser in einen heißen Backofen, da dies die Emailbeschichtung beschädigen kann.
Ziehen Sie Töpfe und Pfannen nicht über den Boden des Geräteinnenraumes, um Kratzer zu vermeiden.
Stellen Sie sicher, dass die Kabel anderer in der Nähe des Backofens verwendeter Geräte keine heißen Teile berühren und nicht in der Backofentür eingeklemmt werden.
Vermeiden Sie es, den Backofen Witterungseinflüssen auszusetzen.

So bauen Sie die Stellfüße ein
Dieses Gerät ist mit 4 Stellfüßen ausgestattet, mit denen die Höhenverstellung auf die Einbaumöbelhöhe möglich ist. Für die Einpassung neigen Sie das Gerät und schrauben die 4 Füße in die Spezialgewinde in den Ecken (siehe Abb. 1).

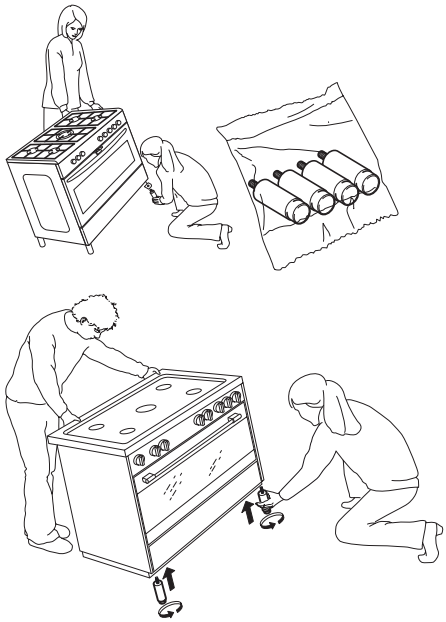


Abb. 1

Sichern Sie den Herd an der Wand

⚠ **WARNUNG!** Der Herd muss an der Wand befestigt werden.

Die Zubehörteile für die Wandmontage sind nicht im Lieferumfang enthalten, da die Wände jeweils aus verschiedenem Material bestehen können, wofür verschiedene Montageelemente nötig sind. Bitte verwenden Sie für die Wände Ihres Hauses und für das Gerätegewicht geeignete Montagesysteme. Für nähere Details kontaktieren Sie einen Spezial-Händler.

Bohren Sie zwei Wandbohrungen ca. 720 mm über und 20 mm innerhalb der Unterkante der Seiten des Herds (wie in Abb. 1 gezeigt, Position F), so dass sie vom Herd selbst verdeckt werden (siehe Abb. 2).

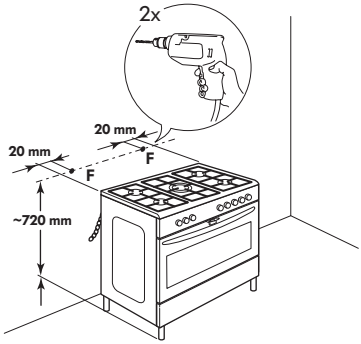


Abb. 1

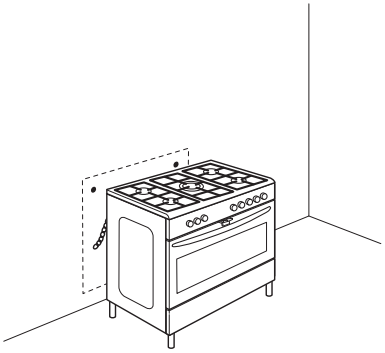


Abb. 2

Setzen Sie Schraubhaken G in die Bohrungen F ein (Abb. 3)

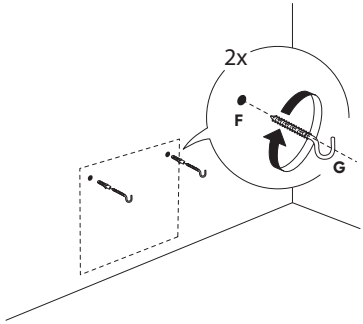


Abb. 3

Sichern Sie die Kette am Haken G wie in Abb. 4 gezeigt, Position C.

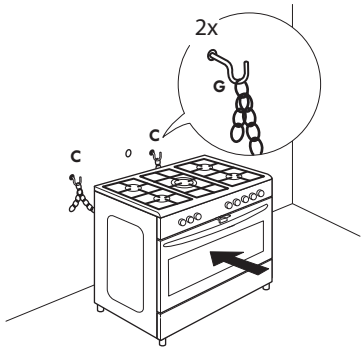


Abb. 4

DÜSENTABELLE ⓘ **KATEGORIE II2E+3+**

Gasart	Brennertyp	Düsenmarkierung	Nennwärmeleistung kW	Nennverbrauch	Reduzierte Wärmeleistung kW	Gasdruck mbar		
						Min.	Nenn.	Max.
ERDGAS (Methan) **G20**	Hochleistungsbrenner Schnellbrenner Garbrenner Schwachbrenner	135 (K) 117 (Y) 98 (Z) 75 (X)	3,80 3,00 1,80 1,00	362 l/h 286 l/h 171 l/h 95 l/h	1,60 0,80 0,60 0,40	17	20	25
ERDGAS (Methan) **G25**	Hochleistungsbrenner Schnellbrenner Garbrenner Schwachbrenner	135 (K) 117 (Y) 98 (Z) 75 (X)	3,80 3,00 1,80 1,00	421 l/h 332 l/h 199 l/h 111 l/h	1,60 0,80 0,60 0,40	20	25	30
FLÜSSIGES ERDÖLGAS (Butan) **G30**	Hochleistungsbrenner Schnellbrenner Garbrenner Schwachbrenner	98 (Ø) 88 (Ø) 68 (Ø) 51 (Ø)	3,80 3,00 1,80 1,00	276 g/h 218 g/h 131 g/h 73 g/h	1,60 0,80 0,6 0,40	20	28-30	35
FLÜSSIGES ERDÖLGAS (Propan) **G31**	Hochleistungsbrenner Schnellbrenner Garbrenner Schwachbrenner	98 (Ø) 88 (Ø) 68 (Ø) 51 (Ø)	3,80 3,00 1,80 1,00	271 g/h 214 g/h 129 g/h 71 g/h	1,60 0,80 0,60 0,40	25	37	45

Gasart	Konfiguration Modellkonfiguration 5 BRENNER	Nennwärmeleistung kW	Gesamtnennverbrauch	Erforderliche Luft (m^3) für die Verbrennung von 1 m^3 Gas
G20 20 mbar	1 HOCHLEISTUNGSBRENNER - 1 SCHNELLBRENNER - 2 GARBRENNER - 1 SCHWACHBRENNER	11,40	1085 l/h	9,52
G25 25 mbar	1 HOCHLEISTUNGSBRENNER - 1 SCHNELLBRENNER - 2 GARBRENNER - 1 SCHWACHBRENNER	11,40	1262 l/h	8,19
G30 28-30 mbar	1 HOCHLEISTUNGSBRENNER - 1 SCHNELLBRENNER - 2 GARBRENNER - 1 SCHWACHBRENNER	11,40	829 g/h	30,94
G31 37 mbar	1 HOCHLEISTUNGSBRENNER - 1 SCHNELLBRENNER - 2 GARBRENNER - 1 SCHWACHBRENNER	11,40	814 g/h	23,80

SPANNUNGSVERSORGUNG: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Gasanschluss

⚠ **WARNUNG!** Diese Arbeit darf nur von einem qualifizierten Fachmann durchgeführt werden.

Nähere Informationen und Anweisungen für den Gasanschluss finden Sie in der Düsentabelle und in der für Ihr Land geltenden Norm.

Der Gasanschluss muss den örtlichen Vorschriften entsprechen.

Das Gerät muss unter Einhaltung der lokalen Vorschriften mit einem starren Kupfer- oder Stahlrohr oder mit einem Gummischlauch an das Gasnetz oder an eine Gasflasche angeschlossen werden.

Die max. Schlauchlänge beträgt 2 m.

Der Schlauch muss direkt am Auslassanschluss (Abb. 1) angeschlossen werden; davor muss zuerst sichergestellt werden, dass ein evtl. vorhandenes Verlängerungskabel des Geräts entfernt ist.

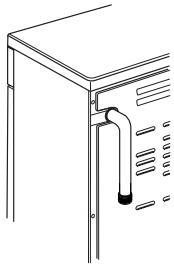


Abb. 1

ⓘ **WICHTIG:** wird ein Gummischlauch verwendet, muss er so installiert werden, dass er keinesfalls mit heißen Teilen an der Rückseite des Geräts oder der Küche in Berührung kommt. Er muss hindernisfrei und an einer Stelle so verlegt werden, dass er über die gesamte Länge kontrolliert werden kann (Abb. 2).

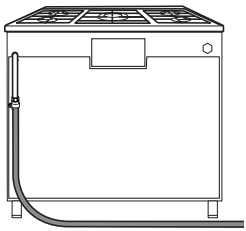


Abb. 2

Nach dem Anschluss des Gerätes an die Gasversorgung die Installation mit Seifenwasser auf Gaslecks prüfen.

Der Schlauch muss laut Abb. 3, 4 und 5 unter Beachtung der örtlichen Sicherheitsvorschriften angeschlossen werden

NUR FRANKREICH: installieren Sie den konischen Anschluss (B), der mit dem Gerät mitgeliefert wurde.

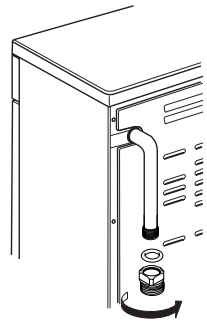


Abb. 3

Die max. Länge des Gummischlauchs beträgt 2 m. Er muss ein Standardschlauch sein und er muss innerhalb des aufgedruckten Datums ersetzt werden.

ⓘ **WICHTIG:** Vor Wartungsarbeiten immer den Hahn der Gasversorgung schließen.

Anschlussdetails finden Sie in der Düsentabelle.

Gaseinstellung

Einstellungen

- Das Gerät muss vor Beginn von Einstellarbeiten vom Stromnetz getrennt werden, indem Sie den Stecker ziehen.
- Nach Einstellungen oder Justierungen sind alle Dichtungen vom Techniker wieder einzusetzen bzw. zu ersetzen.
- Die Einstellung der Reduzierrate (Einköcheln/ Simmern) darf nur dann vorgenommen werden, wenn die Brenner mit Erdgas betrieben werden; arbeiten die Brenner mit LPG-Flüssiggas, muss die Schraube vollständig nach unten zugedreht sein (im Uhrzeigersinn).
- Eine "Primärlufteinstellung" an den Gasbrennern des Kochfelds ist nicht erforderlich.

Hähne

Alle Gashähne sind konische Stifttypen mit nur einer Durchgangsrichtung. Die Einstellung der Position für die "Reduzierrate" erfolgt so:

- Schalten Sie den Brenner ein und setzen Sie den Knopf auf die Position "Reduzierrate" (kleine Flamme).
- Entfernen Sie den Knopf (A) des Hahns, an dem er befestigt ist, indem Sie ganz einfach auf das Gestänge drücken.
- Wenn der Hahn mit einer Flammenausfallvorrichtung ausgestattet ist, befindet sich die Einstellschraube (V) über dem Schaft (Abb. 4) oder seitlich am Schaft (Abb. 5).
- Prüfen Sie, dass die Flamme nicht erlischt, wenn der Knopf abrupt von der Position "Volle Leistung" auf die Position "Reduzierrate" umgeschaltet wird.

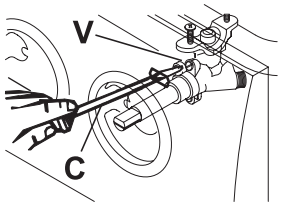


Abb. 4

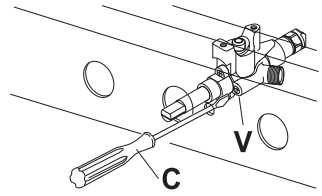


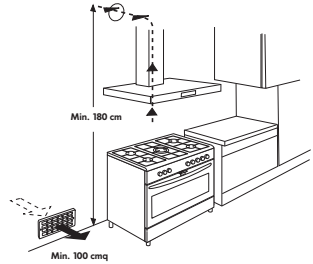
Abb. 5

Gasbetriebene Geräte

Dieses Gerät ist nicht an eine Rauchabzugsvorrichtung angeschlossen. Es muss daher in Entsprechung der einschlägigen geltenden örtlichen Installationsvorschriften aufgestellt und angeschlossen werden. Besondere Aufmerksamkeit ist dabei den anwendbaren Normen hinsichtlich der Raumbelüftung zu schenken.

Raumbelüftung

Das Gerät darf nur entsprechend den gültigen und lokalen Bestimmungen und nur in einem gut belüfteten Raum aufgestellt und benutzt werden, der über Wandöffnungen oder Luftkanäle verfügt, die eine angemessene natürliche oder Zwangsbelüftung und die notwendige Luftmenge für die Verbrennung und den Luftaustausch gewährleisten. Wenn sich nur dieses Gasgerät in dem Raum befindet, muss über dem Herd eine Abzugshaube mit natürlicher und direkter Absaugung der Luft und mit einem senkrechten Abluftrohr installiert werden, dessen Länge mindestens zweimal so groß ist wie der Rohrdurchmesser und das einen Mindestquerschnitt von 100 cm^2 aufweist.



Für die unerlässliche Frischluftzufuhr in den Raum muss eine ähnliche Direktöffnung nach außen mit mindestens 100 cm^2 in einer Höhe nahe dem Boden angebracht werden, sodass keine Gefahr besteht, dass sie innen oder außen versperrt wird und so die korrekte Verbrennung der Brenner beeinträchtigt und den Abzug der Abluft behindert; sie muss einen Höhenunterschied von mindestens 180 cm in Bezug auf die Auslassöffnung aufweisen.
Die für die Verbrennung erforderliche Luftmenge darf nicht geringer als 2 m^3/h für jedes kW Leistung sein (siehe die Gesamtleistung in kW auf dem Typenschild).
In allen anderen Fällen, in denen andere Geräte in dem Raum benutzt werden oder wenn keine natürliche Belüftung möglich ist oder wenn indirekte und Zwangsbelüftung erforderlich sind, wenden Sie sich an einen Fachmann für die Installation eines den einschlägigen Bestimmungen entsprechenden Belüftungssystem.
Bereits von anderen Geräten benutzte Abzugskanäle dürfen nicht für die Rauchgasabführung von Verbrennungsprodukten verwendet werden.

ⓘ **WICHTIG:** Die Abdeckung der Möbel muss aus hitzebeständigem (min. 90°C) Material ausgeführt sein.

Anschluss an das Stromnetz

Der Anschluss an das Stromnetz muss gemäß den geltenden Normen und Gesetzen erfolgen.
Prüfen Sie vor dem elektrischen Anschluss bitte Folgendes:

- Das System und die Wattzahl der elektrischen Schuko-Steckdosen müssen für die maximale Leistung des Geräts ausgelegt sein (siehe das Typenschild auf der Rückseite des Geräts).
- Die Schuko-Steckdose oder das System ist vorschriftsmäßig installiert und geerdet. Bei Nichterfüllung der Anweisungen lehnt der Hersteller jegliche Haftung ab.
- Stecker und Schuko-Steckdose bzw. der Allpolschalter müssen nach der Installation des Geräts zugänglich sein.

Beim Anschluss des Geräts an das Stromnetz mit einem Schuko-Stecker:

- Stecken Sie den Netzstecker an eine Standard-Schuko-Steckdose, die für die auf dem Typenschild genannte Last ausgelegt ist. Schließen Sie die Adern unbedingt in der unten genannten Weise an, und **denken Sie daran, dass das Erdkabel länger sein muss als die Phasenkabel:**

Buchstabe L (Phase) = braune Ader

Buchstabe N (Neutral) = blaue Ader

Symbol ⏚ (Erde) = grün/gelbe Ader

- Das Stromkabel muss so verlegt werden, dass keine Teile daran jeweils einer Temperatur von 75 °C ausgesetzt sind.
- Benutzen Sie für den Anschluss keine Adapter oder Nebenschlüsse, da diese zu falschen Kontakten und gefährlicher Überhitzung führen können.

Bei direktem Anschluss an das Stromnetz:

- Bei der Installation des Geräts muss ein passender allpoliger Trennschalter mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm vorgesehen werden.
- Das Erdkabel darf dabei nicht durch den Schalter ausgeschaltet werden.

Umweltschutz

Entsorgung von Verpackungsmaterial

- Das Verpackungsmaterial ist zu 100 % wieder verwertbar und trägt das Recycling-Symbol (♺). Werfen Sie das Verpackungsmaterial deshalb nicht einfach fort, sondern entsorgen Sie es auf die von den verantwortlichen Stellen festgelegte Weise.

Entsorgung von Altgeräten

- Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/EC für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet.
- Durch eine angemessene Entsorgung des Gerätes trägt der Nutzer dazu bei, potentiell schädliche Auswirkungen für Umwelt und Gesundheit zu vermeiden.

- Das Symbol ▬ auf dem Gerät bzw. auf dem beiliegenden Informationsmaterial weist darauf hin, dass dieses Gerät kein normaler Haushaltsabfall ist, sondern in einer Sammelstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte entsorgt werden muss.

Energiesparen

- Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es in der Gartabelle oder Ihrem Rezept so angegeben ist.
- Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen, da sie die Hitze besonders gut aufnehmen.
- Schalten Sie den Backofen 10 bis 15 Minuten vor Ende der eingestellten Garzeit aus. Falls die Speisen eine lange Garzeit benötigen, so garen diese in jedem Fall weiter.
- Das Kochfeld des Geräts ist mit Brennern unterschiedlicher Durchmesser ausgestattet. Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen, deren Bodendurchmesser dem der Brenner entspricht oder etwas größer ist.
- Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit flachem Boden.

Brenner	**Max. Topfdurchmesser**
Hochleistungsbrenner	240 mm
Schnellbrenner	220 mm
Mittelbrenner	180 mm
Schwachbrenner	140 mm

- Bedecken Sie die Töpfe beim Kochen nach Möglichkeit mit einem Deckel.
- Kochen Sie Gemüse, Kartoffeln usw. mit wenig Wasser, um die Garzeit zu verkürzen.
- Durch Verwendung eines Schnellkochtopfes können Sie noch mehr Energie und Zeit sparen.

Konformitätserklärung CE

- Dieses Gerät ist für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt und entspricht der EG-Richtlinie (CE) Nr. 1935/2004. Es wurde den Sicherheitsanforderungen der "Niederspannungsrichtlinie" 2006/95/EG (die 73/23/EWG und nachfolgende Änderungen ersetzt), den Schutzvorschriften der EMV-Richtlinie 2004/108/EG und der Richtlinie 2009/142/EG entsprechend entwickelt, gebaut und in den Handel gebracht (außer: EEC 90/396).

Bezug zu den nationalen Sicherheitsvorschriften

Das Gesetz schreibt vor, dass Gasinstallationen nur von Fachpersonal vorgenommen werden dürfen. Die Installation muss in Übereinstimmung mit den TRGI (Technische Richtlinien für Gasanschlüsse) und/oder TRF (Technische Richtlinien für Flüssiggas) erfolgen. Der falsche Anschluss eines Geräts kann strafbar sein. Achten Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit auf die Einhaltung aller Vorschriften.

IKEA GARANTIE

Wie lange ist die IKEA Garantie gültig?
Die Garantie gilt fünf (5) Jahre ab dem Kaufdatum von bei IKEA gekauften Geräten, es sei denn, es handelt sich um Geräte der Marke “LAGAN”. Bei diesen Geräten gilt eine Garantie von zwei (2) Jahren. Als Kaufnachweis ist das Original des Einkaufsbeleges erforderlich. Werden im Rahmen der Garantie Arbeiten ausgeführt, verlängert sich dadurch nicht die Garantiezeit für das Gerät.

Welche Geräte sind nicht von der 5-(Fünf)-Jahres-Garantie abgedeckt?
Die Geräte der Marke LAGAN und alle bei IKEA vor dem 1. August 2007 gekauften Geräte.

Wer übernimmt den Service?
IKEA führt die Serviceleistungen über sein eigenes Kundendienstnetz oder einen autorisierten Servicepartner aus.

Was deckt diese Garantie ab?
Die Garantie deckt Gerätefehler ab, die aufgrund einer fehlerhaften Konstruktion oder aufgrund von Materialfehlern nach dem Datum des Einkaufs bei IKEA entstanden sind. Die Garantie gilt nur für den Hausgebrauch des betreffenden Gerätes. Ausnahmen sind unter der Überschrift “Was deckt die Garantie nicht ab?” erläutert. Innerhalb der Garantiefrist werden die Kosten für Reparatur, Ersatzteile sowie die Arbeits- und Fahrtkosten übernommen, vorausgesetzt, das Gerät ist ohne besonderen Aufwand für eine Reparatur zugänglich. Die EU-Richtlinien (Nr. 99/44/EG) und die jeweiligen örtlichen Bestimmungen gelten unter diesen Bedingungen. Ersetzte Teile gehen in das Eigentum von IKEA über.

Was unternimmt IKEA, um das Problem zu lösen?
Der IKEA Kundendienst begutachtet das Produkt und entscheidet nach eigenem Ermessen, ob ein Garantieanspruch besteht. Wenn die Garantie geltend gemacht werden kann, wird IKEA durch seinen eigenen Kundendienst oder einen autorisierten Servicepartner nach eigenem Ermessen das schadhafte Produkt entweder reparieren oder durch ein gleiches oder vergleichbares Produkt ersetzen.

Was deckt diese Garantie nicht ab?
- Normale Abnutzungen und Beschädigungen.
- Vorsätzlich oder fahrlässig herbeigeführte Schäden, Beschädigungen infolge Missachtung der Bedienungsanleitung, unsachgemäßer Installation, falschen Spannungsanschlusses, Beschädigung durch chemische oder elektrochemische Reaktionen, inklusive von Korrosions- oder Wasserschäden diese sind nicht beschränkt auf Schäden durch ungewöhnlich hohen Kalkgehalt im Wasser, Beschädigungen durch aussergewöhnliche Umweltbedingungen.
- Verbrauchs- und Verschleißteile wie Batterien und Glühlampen.
- Nichtfunktionelle und dekorative Teile, die den normalen Gebrauch nicht beeinflussen, sowie Kratzer oder mögliche Farbveränderungen.
- Zufallsschäden durch Fremdkörper, Substanzen oder Reinigungsarbeiten an Filtern, Abflüssen oder Wasch-/ Spülmittelfächern.
- Schäden an folgenden Teilen: Glaskeramik, Zubehör, Geschirr- und Besteckkörbe, Zu- und Ablaufschläuche, Dichtungen, Glühlampen und deren Abdeckungen, Siebe, Knöpfe, Gehäuse und Gehäuseteile. Soweit nicht nachgewiesen wird, dass solche Schäden auf Herstellungsmängel zurückzuführen sind.
- Fälle, in welchen der gerufene Servicetechniker keinen Fehler finden konnte.
- Reparaturen, die nicht von unserem eigenen Kundendienst oder -einem

Servicevertragspartner ausgeführt oder bei denen keine Originalteile verwendet wurden.
- Durch fehlerhafte oder unvorschriftsmäßige Installation erforderliche Reparaturen.
- Die reparatur von Schäden, die durch eine gewerbliche Nutzung des Gerätes entstanden sind. gewerbliche Nutzung des Gerätes.
- Transportschäden. Wenn der Kunde das Produkt selbst nach Hause oder zu einer anderen Adresse transportiert, ist IKEA von der Haftung für Transportschäden jeder Art freigestellt. Liefert IKEA das Produkt direkt an die Kundenadresse, werden eventuelle Transportschäden durch IKEA gedeckt.
- Kosten für die Installation des IKEA-Gerätes.
  Wenn jedoch der IKEA-Kundendienst oder ein Servicevertragspartner im Rahmen der Garantie Reparaturen ausführt oder das Gerät ersetzt, installiert der Kundendienst oder der Servicevertragspartner das ausgebesserte Gerät oder das Ersatzgerät, falls dies erforderlich sein sollte.

Als Ausnahme gilt die fehlerfreie Installation durch qualifizierte Fachleute unter Verwendung von Originalteilen, um das Gerät den technischen Sicherheitsvorschriften eines anderen EU-Landes anzupassen.

Gültigkeit der länderspezifischen Bestimmungen
IKEA räumt Ihnen eine spezielle Garantie ein, die die gesetzlichen Gewährleistungsrechte, die von Land zu Land jedoch unterschiedlich sein können, mindestens abdeckt bzw. erweitert. Allerdings schränken diese Bedingungen in keiner Weise die landesweit geltenden Verbraucherrechte ein.

Gültigkeitsbereich
Für Geräte, die einem EU-Land gekauft und in ein anderes EU-Land mitgenommen werden, wird der Kundendienst gemäß den Garantierichtlinien im neuen Land übernommen. Eine Verpflichtung zur Durchführung von Leistungen im Rahmen der Garantie besteht nur dann, wenn das Gerät gemäß der Montageanleitung und gemäß:
- den technischen Spezifikationen des Landes, in dem der Garantieanspruch erfolgt;
- den Montageinstruktionen und Informationen im Benutzerhandbuch entspricht.

Der autorisierte Kundendienst für IKEA Geräte
Der IKEA-Service steht Ihnen bei folgenden Fragen / Anliegen gerne zur Verfügung:
- Wenn Sie einen Kundendienst im Rahmen der Garantie benötigen
- Bei Fragen zur Installation Ihres IKEA-Gerätes in den IKEA-Möbelkörper
- Wenn Sie Fragen zu den Funktionen Ihres IKEA-Gerätes haben.

Um Ihnen möglichst schnell und kompetent weiterhelfen zu können, bitten wir Sie, sich vorher die Montage- und Gebrauchsanweisung Ihres Gerätes genauestens durchzulesen.

So erreichen Sie unseren Service

Gehen Sie dazu auf die letzte Seite dieser Broschüre. Dort finden Sie eine Übersicht mit den entsprechenden Telefonnummern und Kontaktdaten unserer autorisierten Kundendienste.

Damit wir Ihnen im Falle einer Störung jederzeit schnell helfen können, bitten wir Sie, die in diesem Handbuch aufgeführten Rufnummern zu verwenden. Wenden Sie sich jeweils an die für den betreffenden Gerätetyp angegebene Rufnummer. Halten Sie dazu bitte die (8-stellige) IKEA Artikelnummer und die

12-stellige Servicenummer (auf dem Geräte-Typschild vermerkt) Ihres IKEA Gerätes bereit.

BEWAHREN SIE DEN KAUFBELEG GUT AUF!
Unser Service kann einen Garantieanspruch nur unter Vorlage dieses Beleges akzeptieren. Auf dem Kaufbeleg ist auch die IKEA Bezeichnung und Artikelnummer (8-stelliger Code) für jedes der Geräte, die Sie gekauft haben, vermerkt.

Benötigen Sie weiteren Rat und Unterstützung?
Bei allen anderen, nicht kundendienstspezifischen Fragen, bitten wir Sie, sich an Ihr nächstgelegenes IKEA-Einrichtungshaus zu wenden. Wir empfehlen Ihnen, sich vorher die dem Gerät beigefügten Unterlagen genauestens durchzulesen.

BELGIË - BELGIQUE - BELGIEN

Telefoon/Numéro de téléphone/Telefon-Nummer: 026200311
Tarief/Tarif/Tarif: Lokaal tarief/Prix d'un appel local/Ortstarif

Openingstijd:	Maandag - Vrijdag	8.00 - 20.00
Heures d'ouverture:	Lundi - Vendredi	8.00 - 20.00
Öffnungszeiten:	Montag - Freitag	8.00 - 20.00

БЪЛГАРИЯ

Телефонен номер:	02 4003536	
Тарифа:	Локална тарифа	
Работно време:	понеделник - петък	8.00 - 20.00

ČESKÁ REPUBLIKA

Telefonní číslo:	225376400	
Sazba:	Místní sazba	
Pracovní doba:	Pondělí - Pátek	8.00 - 20.00

DANMARK

Telefonnummer:	70150909	
Takst:	Lokal takst	
Åbningstid:	Mandag - fredag	9.00 - 21.00
	Lørdag	9.00 - 18.00
	(Åbent udvalgte søndage, se IKEA.dk)	

DEUTSCHLAND

Telefon-Nummer:	06929993602	
Tarif:	Ortstarif	
Öffnungszeiten:	Montag - Freitag	8.00 - 20.00

ΕΛΛΑΔΑ

Τηλεφωνικός αριθμός:	2109696497	
Χρέωση:	Τοπική χρέωση	
Ώρες λειτουργίας:	Δευτέρα - Παρασκευή	8.00 - 20.00

ESPAÑA

Teléfono:	913754126	
Tarifa:	Tarifa local	
Horario:	Lunes - Viernes	8.00 - 20.00
	(España Continental)	

FRANCE

Numéro de téléphone:	0170480513	
Tarif:	Prix d'un appel local	
Heures d'ouverture:	Lundi - Vendredi	9.00 - 21.00

HRVATSKA

Broj telefona:	0800 3636	
Tarifa:	Lokalna tarifa	
Radno vrijeme:	Ponedjeljak - Petak	8.00 - 20.00

ÍSLAND

Símanúmer:	5852409	
Kostnaður við símtal:	Almennt mínútuverð	
Opnunartími:	Mánudaga - Föstudaga	9.00 - 17.00

ITALIA

Telefono:	0238591334	
Tariffa:	Tariffa locale	
Orari d'apertura:	Lunedì - Venerdì	8.00 - 20.00

LIETUVIŲ

Telefono numeris:	(0) 520 511 35	
Skambučio kaina:	Vietos mokestis	
Darbo laikas:	Nuo pirmadienio iki	
	penktadienio	8.00 - 20.00

MAGYARORSZÁG

Telefon szám:	(06-1)-3285308	
Tarifa:	Helyi tarifa	
Nyitvatartási idő:	Hétfőtől Péntekig	8.00 - 20.00

NEDERLAND

Telefoon:	09002354532 en/of 0900 BEL IKEA	
Tarief:	15 cent/min., starttarief 4.54 cent	
	en gebruikelijke belkosten	
Openingstijd:	Maandag t/m - Vrijdag	8.00 - 20.00
	Zaterdag	9.00 - 20.00
	Zondag	gesloten

NORGE

Telefon nummer:	23500112	
Takst:	Lokal takst	
Åpningstider:	Mandag - fredag	8.00 - 20.00

ÖSTERREICH

Telefon-Nummer:	013602771461	
Tarif:	Ortstarif	
Öffnungszeiten:	Montag - Freitag	8.00 - 20.00

POLSKA

Numer telefonu:	225844203	
Stawka:	Koszt połączenia według taryfy operatora	
Godziny otwarcia:	Poniedziałek - Piątek	8.00-20.00

PORTUGAL

Telefone:	213164011	
Tarifa:	Tarifa local	
Horário:	Segunda - Sexta	9.00 - 21.00

REPUBLIC OF IRELAND

Phone number:	016590276	
Rate:	Local rate	
Opening hours:	Monday - Friday	8.00 - 20.00

ROMÂNIA

Număr de telefon:	021 2044888	
Tarif:	Tarif local	
Orar:	Luni - Vineri	8.00 - 20.00

РОССИЯ

Телефонный номер:	84957059426	
Стоимость звонка:	Местная стоимость звонка	
Время работы:	Понедельник - Пятница	9.00 - 21.00
	(Московское время)	

SCHWEIZ - SUISSE - SVIZZERA

Telefon-Nummer/Numéro de téléphone/Telefono: 0225675345
Tarif/Tarif/Tariffa: Ortstarif/Prix d'un appel local/Tariffa locale

Öffnungszeiten:	Montag - Freitag	8.00 - 20.00
Heures d'ouverture:	Lundi - Vendredi	8.00 - 20.00
Orario d'apertura:	Lunedì - Venerdì	8.00 - 20.00

SLOVENSKO

Telefónne číslo:	(02) 50102658	
Cena za hovor:	Cena za miestny hovor	
Pracovná doba:	Pondelok až piatok	8.00 - 20.00

SRBIJA

http://www.ikea.com

SUOMI

Puhelinnumero:	0981710374	
Hinta:	Yksikköhinta	
Aukioloaika:	Maanantaista perjantaihin	8.00 - 20.00

SVERIGE

Telefon nummer:	0775-700 500	
Taxa:	Lokal samtal	
Öppet tider:	Måndag - Fredag	8.30 - 20.00
	Lördag - Söndag	9.30 - 18.00

UNITED KINGDOM

Phone number:	02076601517	
Rate:	Local rate	
Opening hours:	Monday - Friday	9.00 - 21.00

4000 108 02600

461308426

© Inter IKEA Systems B.V. 2015

AA-1705880-1